

PRIMI PIATTI

# Sagne e fagioli

di: *Cookaround*

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Lazio](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    COSTO: [basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Se amate i piatti rustici soprattutto vi piace riscoprire quelli regionali, le sagne e fagioli sono il piatto giusto che fa per voi. Un primo di origine contadina che è talmente buono da aver superato i confini regionali, diventando apprezzato ovunque. Provate questa ricetta e vedrete che sapore incredibile! Se cercate altre idee gustose per utilizzare i legumi vi consigliamo di provare questi all'[uccelletto](#)!

## INGREDIENTI

MALTAGLIATI 400 gr  
FAGIOLI CANNELLINI già lessati - 400 gr  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiaini da tavola  
CIPOLLA piccola - 1  
SPICCHIO DI AGLIO 2  
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1  
SEDANO 1 costa  
SALE  
SALSA DI POMODORO PRONTA 800 gr

# PREPARAZIONE

- 1** Per realizzare sagne e fagioli, o più semplicemente maltagliati e fagioli prima di tutto: preparate un trito abbastanza fine, con la cipolla, l'aglio, la costa di sedano e il peperoncino piccante. Versate in una padella un giro d'olio extravergine d'oliva e, mettete a soffriggere, a fuoco basso, nell'olio, il soffritto appena preparato. Dopo qualche minuto unite al soffritto la passata di pomodoro e lasciate cuocere all'incirca per 15-20 minuti.
- 2** Trascorso il tempo sopra indicato, aggiungete in padella i fagioli cannellini già lessati. Regolate con un pizzico di sale, fate insaporire bene per qualche istante il tutto.
- 3** Portate a bollore in una capace pentola l'acqua, raggiunto il bollore salate l'acqua e mettete a lessare la pasta. Lasciate cuocere dalla ripresa del bollore, per pochi minuti. Appena la pasta sarà venuta a galla, scolatela direttamente nella padella con il condimento, aggiungete se necessario un mestolo di acqua di cottura della pasta, mescolate e fate insaporire bene il tutto.
- 4** Servite sagne e fagioli in cocottine di terracotta con un filo d'olio extravergine d'oliva.