

SECONDI PIATTI

Salsicce e fagioli di Jessy '77

di: *Jessy '77*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **40 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

- 500 g fagioli in scatola
- 150 g passata pomodoro
- 3 salsicce
- 1/2 bicchiere di vino
- 3 spicchi d'aglio
- 3 foglie di salvia
- olio extravergine di oliva
- sale
- peperoncino

PREPARAZIONE

1 Mettete in una casseruola l'olio, il vino, l'aglio sbucciato, la salvia e le salsicce.



2 Fatele cuocere bene.



3 Foratele per far uscire il liquido in eccesso.

Scolate i fagioli.



4 Aggiungeteli in casseruola.



5 Aggiungete il pomodoro, il sale e il peperoncino.



6 Cuocete per 25 minuti.

:



7 Servite con pane casereccio.