

SECONDI PIATTI

## Salsiccia e fagioli

di: *ulisse*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 10 min    COTTURA: 40 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



### INGREDIENTI

SALSICCIA DI MAIALE 8  
FAGIOLI BIANCHI già cotti - 500 gr  
PASSATA DI POMODORO 300 gr  
SPICCHIO DI AGLIO 2  
SALVIA foglie - 2  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiari da tavola  
SALE  
PEPE NERO

Salsiccia e fagioli, un classico! Un piatto unico, più che unico direi che fa anche per 2 o 3 piatti visto l'apporto calorico! L'ideale è realizzarlo con dell'ottima salsiccia toscana o umbra e dei fagioli cannellini cotti per l'occasione, ma se avete fretta anche quelli precotti andranno benissimo.

## Preparazione

**1** Se avete la salsiccia intera, tagliatela in pezzi di uguale lunghezza.



**2** Bucherellate il budello in più punti con un coltellino affilato.



**3** Fate scaldare un giro d'olio extravergine d'oliva in una casseruola di terracotta, unite due spicchi d'aglio e fate soffriggere.



**4** Quando l'olio inizia a sfrigolare unite anche le salsicce e fatele rosolare uniformemente.



**5** Unite la salsa di pomodoro, le foglie di salvia, coprite e fate cuocere.



- 6 Quasi al termine della cottura delle salsicce, unite i fagioli già cotti e fate insaporire per 5 minuti; salate e pepate a piacere.



**7** Servite le salsicce e fagioli ben caldi con un'ulteriore spolverata di pepe nero.