

PRIMI PIATTI

Strascinati con fagioli e salsiccia

di: *Cookaround*

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

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



INGREDIENTI

STRASCINATI 400 gr
FAGIOLI cotti - 350 gr
POMODORI 2
SPICCHIO DI AGLIO 2
SALSICCIA DI MAIALE 200 gr
VINO BIANCO ½ bicchieri
PARMIGIANO REGGIANO a scaglie - 50 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Si fa un trito d'aglio, cipolle e carote tagliate finemente, di pomodori e salsicce. Si mettono

in un tegame con l'olio a fuoco basso e si fanno rosolare un poco.

Quindi si aggiungono i fagioli con un po' di sale e pepe e si fanno cuocere per 25 minuti. Di tanto in tanto si aggiunge il vino bianco.

La pasta, una volta lessata, va condita con il sugo già pronto, con le scaglie di parmigiano e il pepe.