

# FAGIOLI ALLA PIZZAIOLA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 kg di fagioli freschi,
- 4 cucchiaini di salsa di pomodoro,
- 1 costa di sedano,
- 1 spicchio di aglio,
- 3 foglie di salvia,
- poco prezzemolo tritato,
- 1 noce di burro,
- 2 pizzichi di sale,
- pepe.

Mettete i fagioli sgranati in una pentola, versatevi tanta acqua quanto basta perché siano coperti da almeno tre dita, aggiungete una costa di sedano, tre foglie di salvia, l'aglio e due pizzichi di sale.

Portate a bollore e subito attenuate la fiamma.

Cuocete facendo sobbollire per un'ora abbondante.

Scolateli in un piatto fondo da portata e tenete da parte al caldo.

In un tegame lasciate sciogliere una noce di burro, aggiungete la salsa di pomodoro e il sedano tagliato a rondelle sottili.

Fate restringere e versate la salsa sui fagioli.

Salate, pepate, mescolate, unite poco prezzemolo tritato e servite.