

FAGIOLI ALL'UCELLETTA

Ingredienti per 4 persone:

- 4 ramaioli di fagioli lessati scolati dall'acqua di cottura,
- 1 spicchio di aglio,
- 3 foglie di salvia,
- 1 ramaiolo di passata di pomodoro,
- sale,
- pepe,
- olio d'oliva.

Far scaldare l'aglio tritato nell'olio, aggiungere la passata di pomodoro, aggiustare di sale e di pepe e far cuocere per una decina di minuti, quindi aggiungere i fagioli e farli insaporire ben bene e a fuoco lento.

Si può mettere ad insaporire dentro i fagioli lo spezzatino in umido, carne lessata fatta a grossi pezzi, oppure far cuocere delle salsicce.