

## FAGIOLI CON FILETTI D'ACCIUGA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 kg di fagioli freschi,
- 5 cucchiaini di olio d'oliva,
- 2 spicchi di aglio,
- 4 filetti d'acciughe,
- 5 cucchiaini di aceto di vino,
- 1 mazzetto di basilico,
- sale,
- pepe.

Lessare i fagioli per 1 ora e mezza.

Dorare nell'olio l'aglio ed eliminarlo.

Unire i filetti d'acciughe ridotti in poltiglia, bagnare con l'aceto e far rapprendere per 10'.

Aromatizzare con il basilico tritato, salare, pepare e lasciare sul fuoco per 2-3'.

Condire con questo intingolo i fagioli freddi e ben scolati.