

FAGIOLI CON SALSICCIA

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di fagioli secchi,
- 8 salsicette,
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco,
- 1 spicchio di aglio,
- 1 foglia di salvia,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Lessate i fagioli.

Scolateli bene e teneteli al caldo.

In un tegame soffriggete nell'olio uno spicchio d'aglio schiacciato e una foglia di salvia, aggiungete le salsicce bucherellate con i rebbi di una forchetta.

Lasciatele rosolare, spruzzatele con mezzo bicchiere di vino, fate evaporare e unite i fagioli.

Coprite il tegame e cuocete a fiamma media per mezz'ora abbondante.

Togliete il coperchio, lasciate asciugare il liquido in eccesso.

Regolate il sale e il pepe, mescolate, passate su un piatto da portata e servite.