

FAGIOLI E LATTUGA

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di fagioloni bianchi,
- 2 insalate lattughe,
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva,
- 1 spicchio di aglio,
- 2 foglie di alloro,
- sale,
- pepe.

Lasciate a bagno per un'intera notte i fagioli.

Il giorno dopo cuoceteli in acqua con sale, pepe e due foglie di alloro.

Finita la cottura scolateli, tenendo da parte l'acqua di cottura.

Dorate l'aglio nell'olio e poi dopo averlo rimosso aggiungete la lattuga tritata.

Lasciate soffriggere il tutto e poi aggiungete una tazza di acqua di cottura, i fagioli, sale e pepe.

Mescolate il tutto e lasciate cuocere per 10 minuti.