

## FAGIOLI ROSSI AL VINO

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di fagioli rossi,
- 250 g di pancetta affumicata tagliata a fette,
- 50 cl di vino rosso,
- 50 g di burro,
- erbe aromatiche,
- sale,
- pepe.

Mettete a bagno per una intera nottata i fagioli.

Il giorno dopo cuoceteli nel vino rosso aggiungendo 1/2 litro di acqua fredda e le erbe aromatiche; lasciate cuocere per 1 ora e mezzo.

Fate dorare nel burro per 10 minuti i fagioli e le fette di pancetta.