

FAGIOLI STUFATI ALLA VENETA

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di fagioli secchi,
- olio d'oliva,
- 1 cipolla,
- 1 carota,
- 1 costa di sedano,
- 1 manciata di prezzemolo,
- alcuni cucchiaini di salsa peverada,
- sugo di faraona.

Tenere a mollo i fagioli per 12 ore.

Preparare un soffritto con olio, cipolla, carota, sedano, prezzemolo.

Tuffarvi i fagioli e allungare con acqua sufficiente a coprirli abbondantemente, quindi cuocerli a fuoco basso e pentola coperta finché siano cotti e abbiano assorbito il liquido.

Aggiungere qualche cucchiainata di salsa peverada allungata con sugo di faraona, coprire e far insaporire.

Questi fagioli andrebbero preparati quando si sia cucinata la faraona arrosto in peverada, poiché vanno conditi con il sugo della faraona e salsa peverada.