

PASSATO DI PATATE E FAGIOLI

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di patate
- 400 g di fagioli in scatola
- 5 foglie salvia
- 50 g di speck
- 1 cipolla
- sale
- pepe
- brodo
- 1 spicchio aglio
- 1 noce burro
- 1 cucchiaio olio d'oliva

Cuocere le patate quindi passarle allo schiacciapatate.
Rosolare un trito di cipolla, aglio, salvia e speck in burro e olio per 15'.
Passare anche i fagioli e unirli al passato di patate.
Salare, pepare e scaldare su fuoco basso.
Aggiungere il soffritto, mescolare, diluire con brodo e servire.