

---

## SPULLECARIELLE A MARUZZARO

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di fagioli
- sedano
- 2 spicchi aglio
- 50 g di pomodori freschi
- origano
- peperoncino
- sale

Far cuocere in una pentola i fagioli, aggiungere l'aglio, il sedano, l'olio e il sale.

Dopo averli lavati, passare i pomodori; soffriggere nell'olio alcuni spicchi d'aglio e quindi versare i pomodori con il sale e il peperoncino.

Scolare i fagioli aggiungendoli alla salsa già preparata.

Continuate la cottura per pochi minuti e prima di togliere il recipiente dal fuoco, spolverizzare con un po' di origano.