

385. FAGIUOLI SGRANATI PER CONTORNO AL LESSO

Fagiuoli sgranati, grammi 300.

Carnesecca intera, grammi 30.

Acqua, decilitri 2.

Olio, cucchiainate 4.

Una ciocchettina di 4 o 5 foglie di salvia.

Sale e pepe bianco.

Mettete al fuoco i fagiuoli con tutti gli ingredienti suddetti, fateli bollire adagio e scuoteteli spesso. Levate la salvia e la carnesecca e serviteli. È un contorno che potrà bastare per quattro persone.