

FAGIOLI ALL'UCCELLETTO 1

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g. di fagioli toscanelli freschi (o 300 g. secchi),
- 3/4 cucchiaini di olio d'oliva,
- 300 g. di pomodori maturi passati al setaccio,
- 2 spicchi d'aglio,
- 3 foglioline di salvia fresca,
- pepe nero appena macinato,
- sale.

Sgranate i fagioli, lavateli e metteteli in acqua fredda leggermente salata.

Portate ad ebollizione e lasciateli lessare, quindi scolateli e teneteli in caldo.

Fate scaldare l'olio in una padella, unite gli spicchi d'aglio, la salvia e i fagioli ancora caldi.

Rimestate e lasciate soffriggere per 5 minuti.

Unite i pomodori passati al setaccio, il sale, il pepe e lasciate cuocere a tegame coperto per 15 minuti circa.

Servite caldo.