

FAGIOLI ALL'UCCELLETTO 2

Ingredienti:

- fagioli sgusciati 500 g.,
- 2 spicchi di aglio,
- 2 cucchiaini di salsa di pomodoro,
- 3 foglie di salvia,
- sale,
- pepe.

Fate lessare i fagioli, poi scolateli e metteteli in una teglia dove avrete fatto rosolare nell'olio abbondante gli spicchi di aglio che poi toglierete.

Fate assaporare i fagioli e unitevi infine la salsa di pomodoro stemperata in una tazza di acqua.

Unite anche le foglie di salvia e lasciate cuocere piano fino a che i fagioli si trovino in una salsa non troppo liquida e ben cotta.

Ci vorrà almeno mezz'ora di cottura.