

BRUSCHETTA CON FAGIOLI CANNELLINI

Ingredienti per 4 persone:

- 1 filone di pane casereccio (filoni da 400 g)
- 300 g di fagioli cannellini freschi
- alcune foglie di salvia
- 2 prese di sale
- 1 macinata di pepe nero
- 5 cucchiaini di olio d'oliva

In un tegame con abbondante acqua fredda aromatizzata con la salvia gettate i fagioli sgusciati e lasciateli sul fuoco per un'ora e mezza.

Conditeli con l'olio, due prese di sale e un'abbondante macinata di pepe nero, quindi spalmate il preparato sulle fette di pane abbrustolito.