

BORLOTTI AL VINO

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di fagioli borlotti
- 250 g di pancetta affumicata tagliata a fette
- 50 cl di vino rosso
- 50 g di burro
- erbe aromatiche
- sale
- pepe

Mettete a bagno per una intera nottata i fagioli.

Il giorno dopo cuoceteli nel vino rosso aggiungendo 1/2 litro di acqua fredda e le erbe aromatiche; lasciate cuocere per 1 ora e mezzo.

Fate dorare nel burro per 10 minuti i fagioli e le fette di pancetta.