

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Salsicce e fagioli

Strawberry · Friday, October 18th, 2013

Ingredienti:(4 persone)

- 8 salsicce
- 500gr fagioli borlotti secchi o freschi
- sedano
- 200gr polpa di pomodoro
- carota
- cipolla
- un bicchiere vino bianco
- rosmarino
- olio extravergine
- sale pepe

Preparazione:

Lavate e tagliate a pezzetti le verdure. In una casseruola, versate un filo di olio, tritate finemente la cipolla, unite le salsicce bucherellate con una forchetta, la carota, il sedano continuate a rosolare, bagnate con il vino bianco e lasciate evaporare, unite la polpa di pomodoro i fagioli lessati, un mestolo dell'acqua di cottura dei fagioli, il rosmarino, salate, pepate e lasciate cuocere per circa 20 minuti. Togliete dal fuoco e disponete il tutto su di un piatto da portata.

This entry was posted on Friday, October 18th, 2013 at 6:22 pm and is filed under [Italiane](#), [Ricette](#), [Secondi](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.