



## Salsa di fagioli

[Del 21/04/2005 | Sezione: [Contorni](#) | Categoria: [Legumi](#)]

**Ingredienti: 3 scalogni, 2 mazzetti di prezzemolo, 2 cipolle, pepe, 2 cucchiaini di olio, 2 tazze di fagioli ammollati, acqua, 200 g di pancetta o prosciutto a cubetti, sale e pepe.**

Servendovi di una forchetta pestate le cipolle, gli scalogni, il prezzemolo e il pepe fino a tritarli. Scaldate l'olio in una padella, versate il battuto di aromi e subito dopo i fagioli. Mescolate fino a coprire interamente i fagioli con l'olio. Aggiungete l'acqua, la pancetta e portate ad ebollizione. Coprite e fate cuocere per 2 ore o finchè i fagioli diventando teneri. Passate il tutto al mixer. Condite con sale e pepe. Servite la salsa di fagioli da sola o con riso bianco.

[ [Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#) ]