



Borlotti al vino

[Del 14/09/2005 | Sezione: [Contorni](#) | Categoria: [Legumi](#)]

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.

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