



Fagioli bianchi all'uccelletto

[Del 06/04/2006 | Sezione: [Contorni](#) | Categoria: [Legumi](#)]

Ingredienti: 2 persone: 300 g di fagioli bianchi freschi, 1 spicchio d'aglio, olio extra vergine d'oliva, salvia, 2 o 3 cucchiari di sugo di pomodoro ristretto, sale, pepe.

Mettere i fagioli in acqua fredda; portare ad ebollizione e far cuocere; far soffriggere in un pò d'olio lo spicchio d'aglio e la salvia e poi aggiungere i fagioli scolati; mescolare e dopo qualche minuto aggiungere la salsa di pomodoro; dopo 15 minuti il piatto è pronto.

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