



Fagioli toscani all'uccelletto

[Del 12/04/2001 | Sezione: [Contorni](#) | Categoria: [Legumi](#)]

Ingredienti: 4 persone: 900 g di fagioli freschi toscanelli, 300 g di polpa di pomodoro, olio d'oliva, salvia, sale e pepe quanto basta.

Lessare in acqua fredda salata i fagioli sgranati, scolarli e metterli in un tegame di terracotta dove avrete rosolato uno spicchio d'aglio e la salvia. Lasciare insaporire per qualche minuto. Unire la polpa di pomodoro, sale e pepe, e cuocere a fuoco basso per circa mezz'ora coprendo il tegame con il coperchio, in modo che rimanga un sugo abbondante.

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