



Fagioli all'uccelletto

[Del 03/07/2002 | Sezione: [Contorni](#) | Categoria: [Legumi](#)]

Ingredienti: 500 g di fagioli, 6 cucchiaini di passata di pomodoro, 6 foglie di salvia, olio extravergine di oliva, sale.

Lessate i fagioli in abbondante acqua, salando verso fine cottura; quindi scolateli. In un tegame unto di olio fate soffriggere, a fuoco basso e per pochi minuti, la salvia. Unite poi i fagioli e la passata di pomodoro, aggiustate di sale e lasciate insaporire mescolando per 10 minuti a fuoco moderato. Quando il pomodoro si sarà asciugato completamente, i fagioli saranno pronti. Servite dopo aver aggiunto un filo di olio crudo e mescolato per bene.

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