



Fagioli cannellini all'uccelletto

[Del 24/10/2005 | Sezione: [Contorni](#) | Categoria: [Legumi](#)]

Ingredienti: 300 g di fagioli cannellini secchi, 500 g di pomodori pelati, 1/2 bicchiere di olio extra vergine di oliva, 2 spicchi d'aglio, una cipolla piccola, salvia, sale e pepe nero.

Tenete a bagno i fagioli per circa una notte, poi fateli cuocerli in acqua salata a fuoco basso per circa un'ora o più. Nel frattempo in una padella fate rosolare, gli spicchi d'aglio e la cipolla tagliata sottile con un pizzico di salvia, poi aggiungete i pomodori. Lasciate cuocere per circa 10 minuti. A questo punto aggregate i fagioli scolati e mescolate con un cucchiaio di legno. Condite con sale e pepe, lasciate cuocere ancora per circa un quarto d'ora e servite.

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