



## Fagioli alla toscana

[Del 28/10/2002 | Sezione: [Contorni](#) | Categoria: [Legumi](#)]

**Ingredienti: 4 persone: 500 g di fagioli cannellini (bianchi), 2 spicchi d'aglio, olio, salvia, sale.**

Tenere in ammollo i fagioli per una notte; scolateli ma fate in modo che trattengano un pò d'acqua; prendere un fiasco di quelli del vecchio tipo, riempirlo ma non completamente con i fagioli, aggiungere un pò di salvia, gli spicchi d'aglio interi, sale ed un pò d'olio; se l'acqua trattenuta dai fagioli dovesse essere poca aggiungetene un paio di cucchiariate; agitate un pò il fiasco per mescolare i fagioli; tappare con un turacciolo di plastica dove avrete praticato un foro per far passare il vapore acqueo; immergete il fiasco in una pentola piena d'acqua lasciando che il collo sporga fuori dall'acqua; bollire lentamente per 3 ore o 3 e mezza e poi servire regolando ancora il sale. I fagioli, per il loro contenuto nutrizionale, sono consigliati in ogni tipo di dieta sana ed equilibrata.

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