

Fagioli stufati

Ingredienti :

Fagioli rossi, pancetta affumicata, polpa di pomodoro, aglio, rosmarino, peperoncino, olio di oliva.

Preparazione :

- Schiacciare l'aglio e farlo rosolare assieme ad un rametto di rosmarino ed al peperoncino.
- Togliere gli odori e soffriggere la pancetta tagliata a listarelle grossolane.
- Aggiungere i fagioli e la polpa di pomodoro, regolare di sale.
- Fare cuocere a fuoco lento e coperto per 20 minuti.
- A fine cottura fare addensare e lasciare raffreddare. Prima di servire aggiungere un po' di olio di oliva.
- Ottimi con crostoni di pane abbrustolito o polenta arrostita.

Nota:

Se assieme alla pancetta ci si mettono anche un paio di salsicce, non peggiora di sicuro !

