

Salsicce in umido con fagioli



Ingredienti

- 8 salsicce
- 300 grammi fagioli freschi
- 1 gambo sedano
- 1 carota
- 1 cipolla
- 1 rametto maggiorana
- 50 grammi pancetta
- 0.5 bicchiere vino
- 500 grammi pomodori pelati
- olio extravergine di oliva
- sale
- pepe

Preparazione

- Lessate i fagioli in acqua salata inizialmente fredda.
- Tritate il sedano, la carota, la cipolla, la maggiorana e la pancetta e ponete il tutto a soffriggere in un tegame con poco olio.
- Aggiungete le salsicce, dopo averle forate in più punti con i rebbi di una forchetta, lasciatele rosolare, quindi bagnate con il vino e lasciatelo evaporare.
- Unite i fagioli con un mestolo della loro acqua di cottura e i pomodori tritati grossolanamente; salate, pepate e lasciate cuocere per circa 30 minuti.
- Servite caldo.