

## FAGIOLI ALL'UCCELLETTO

Per questa preparazione, andrebbero impiegati fagioli cannellini freschi o secchi sobbarcandosi dei relativi modi di cottura abbastanza lunghi specialmente per i fagioli secchi, si possono comunque, usare anche i fagioli in scatola (poco ortodossi per i toscani da cui proviene questo piatto). Detto questo rosolare in un tegame (preferibilmente di terracotta) due spicchi d'aglio vestiti, un rametto di salvia e una buona dose di olio d'oliva, dopo qualche minuto unire la polpa di pomodoro e cercare di ottenere una salsa piuttosto densa. Aggiungere i fagioli lessati o in scatola, salare e pepare e cuocere per una quindicina di minuti.

Ricette di cucina