

FAGIOLI BORLOTTI IN SALSA

Dosi	Ricetta	Preparazione e cottura	Vino	Condimento ideale

INGREDIENTI:	
600 g	Fagioli borlotti freschi
4	Foglie larghe di salvia fresca, fatte a pezzi
	Olio di oliva
1	Cipolla grande, affettata sottilmente
1 e ¼	Tazza di salsa di pomodoro per pasta fatta in casa o in barattolo
	Sale
	Pepe
Per guarnire	Foglie di salvia fresca tritate

PREPARAZIONE:

Sbaccellate i fagioli borlotti. Portate ad ebollizione una pentola d'acqua, aggiungete i fagioli e le foglie di salvia fatte a pezza, riportate in ebollizione, fate bollire lentamente per 12 minuti o fino a che i fagioli sono teneri. Scolate e mettete da parte. Cuocete l'olio di oliva in una larga, pesante a padella a fuoco lento. Aggiungete la cipolla e cuocete, rimestando occasionalmente, circa 5 minuti, fino a che le fette di cipolla sono soffici e trasparenti ma non dorate. Aggiungete mescolando la salsa di pomodoro nella padella con i fagioli borlotti cucinati e le foglie di salvia fresca a pezza. Aumentate la fiamma e portate in ebollizione, mescolando frequentemente. Diminuendo la fiamma, coprite in parte con un coperchio e lasciate bollire per circa 10 minuti o fino a che la salsa si è leggermente ritirata. Insaporite con il pepe, trasferite il contenuto dalla padella in una terrina da portata, e servite caldo, guarnendolo con foglie di salvia fresca.