



Salsiccia con fagioli in umido (tex mex romagnolo)

In una padella adeguata fai soffriggere in pochissimo olio la cipolla tritata, aggiungi la salsiccia (tagliata in grossi pezzi), la salsa di pomodoro, regola di sale (solo un pizzico), pepe, prezzemolo tritato e cuoci, a fuoco basso e coperto, per circa 1 ora (se serve aggiungi acqua durante la cottura).

Passato questo tempo unisci i fagioli (scolati dalla loro acqua) e continua a cuocere, senza coperchio, per 15-20 minuti. Metti il tutto su di un piatto di portata e servi in tavola. (è d'obbligo avere del pane per fare la scarpetta).

Buon appetito...

Ugo Picia





[Read More](#)
