FAGIOLI CON SALSICCIA

Preparazione : 10 min - **Riposo :** 12 ore - **Cottura :** 1 ore e 10 min - **Materiale :** -

Ingredienti : 6 persone

- 500 g di fagioli cannellini secchi - 300 g di salsiccia di maiale tagliata a pezzettoni - 1 pomodoro - 1 cipolla - 1 rametto di rosmarino - 2 foglie di salvia - 1 foglia di alloro - olio extra vergine d?oliva - sale, pepe

1. Mettere a bagno in acqua la sera prima i fagioli secchi.

2. Sbucciare, tagliare in quarti la cipolla e tritare nel contenitore di metallo con il programma ESPERTO 10 secondi/velocità 13. Raggruppare sul fondo, aggiungere 2 cucchiai d?olio extra vergine e rosolare 3 minuti/velocità 3/120°C con programma ESPERTO.

3. Aggiungere i fagioli, il pomodoro a pezzettoni, il salsiccia di maiale tagliata a pezzetoni, 600 ml di acqua e le erbe aromatiche e cuocere per 1 ora e 10 minuti/velocità 0/110°C con programma ESPERTO. Aggiungere acqua se necessario.

4. Servire tiepidi con un filo d?olio extravergine, sale e pepe macinato.

Cook Expert ■

© Fotografie Sandra Mahut
© Hachette Livre (Marabout) 2016