FAGIOLI ALLA 'PIGNATA'

Ingredienti per 4 persone:

- fagioli,
- sale,
- olio d'oliva,
- origano.

Si mettono i fagioli a bagno in acqua tiepida la sera prima.
Si fanno cuocere nella 'pignata' vicino alla fiamma del camino con acqua e sale.
A cottura ultimata si condiscono con olio crudo e origano.