

PASTA AL SUGO DI FAGIOLI

Ingredienti per 4 persone:

- pasta tipo qualsiasi,
- 150 g di fagioli borlotti lessati,
- 150 g di carne trita,
- 1 cipolla piccola,
- vino bianco,
- 150 g di pomodori pelati,
- 40 g di burro,
- 3 foglie di salvia,
- rosmarino,
- sale,
- pepe.

Rosolare nel burro la cipolla affettata sottilmente.

Unire la carne e la salvia e il rosmarino tritati.

Far insaporire per qualche minuto, quindi unire i fagioli e una spruzzata di vino.

Condire con sale e pepe e versare anche i pomodori.

Continuare la cottura per 30 minuti a fuoco lentissimo.

Cuocere la pasta e condirla con il sugo.