

FAGIOLI AL BRANDY

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di fagioli borlotti,
- 1/2 cipolla,
- 1 spicchio di aglio,
- 2 cucchiaini di olio d'oliva,
- 1 ciuffo di prezzemolo,
- 1 foglia di alloro,
- 2 cucchiaini di salsa di pomodoro,
- 1 bicchierino di brandy,
- sale,
- pepe.

Lessate i fagioli freschi in acqua fredda cui avete aggiunto uno spicchio di aglio, la salvia, il sedano e il sale.

Appena l'acqua accenna il bollore abbassate la fiamma e fate cuocere un'oretta.

Quando sono cotti scolateli.

Fate scaldare due cucchiaini di olio con la cipolla affettata, aggiungete la salsa di pomodoro e fate insaporire; aggiungete il brandy, il prezzemolo tritato, l'alloro, sale e pepe e infine i fagioli.

Cuocete per 10 minuti.