

FAGIOLI AL SUGO

Ingredienti per 6 persone:

- 300 g di fagioli,
- 20 g di burro,
- 1/2 cipolla,
- 1 cucchiaino di funghi,
- 2 cucchiaini di vino bianco,
- 1 bicchiere di salsa di pomodoro.

Lavate i fagioli e lasciateli a bagno in acqua fredda per una notte.

Dopodiché metteteli in un tegame con acqua fredda salata e lessateli.

Mettete in una padella il burro e i funghi tagliati a strisce, aggiungete il vino, sale, pepe e lasciate cuocere per 10 minuti mescolando bene il tutto.

Aggiungete i fagioli sgocciolati e lasciateli insaporire per qualche minuto, versando sopra la salsa di pomodoro.