

FAGIOLI ALLA MARUZZATA

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di fagioli,
- 250 g di pomodori pelati,
- 2 spicchi di aglio,
- 150 g di olio d'oliva,
- 3 coste di sedano,
- 1 pizzico di origano,
- pepe,
- sale.

Cuocete i fagioli dopo averli messo a bagno la sera precedente.

Tritate il sedano e fatelo soffriggere insieme all'aglio nell'olio; appena l'aglio comincia ad imbiondire aggiungete i pomodori.

Salate e pepate, e quando il pomodoro sarà cotto, dopo circa mezz'ora, unite il sugo ai fagioli con una parte della loro acqua a seconda che vogliate una minestra più o meno brodosa.

Fate insaporire per circa un quarto d'ora, e a cottura ultimata aggiungete l'origano.