FAGIOLI ALLA MESSICANA 2

Ingredienti per 4 persone:

- 6 salsicce,
- 400 g di fagioli bianchi lessati,
- peperoncino,
- aglio,
- 3 cucchiai di olio d'oliva,
- sale.

In una casseruola di rame, (attenzione che sia antiaderente!) mettere l'olio d'oliva, l'aglio e il peperoncino finemente tritato far rosolare l'aglio e toglierlo dalla casseruola.
In quest'olio a fuoco lento, far rosolare ben bene le salsicce tagliate a pezzettoni.
Dopo 20 minuti circa aggiungere i fagioli lessati, e salare, far amalgamare a fuoco lento per 15 minuti circa (se notate che tende ad attaccare aggiungere mezzo bicchiere d'acqua), a cottura ultimata a piacere si può aggiungere un'altra spruzzata di peperoncino finemente tritato.
Servire caldissimo in tegamini di coccio preriscaldati.