FAGIOLI IN SALSA ALLA VENETA

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di fagioli secchi,
- olio d'oliva,
- 1 cipolla,
- 1 carota,
- 1 costa di sedano,
- sale,
- 2 spicchi di aglio,
- 50 g di acciughe dissalate,
- aceto di vino,
- pepe nero,
- cannella.

Per il trito:

- basilico,
- mentuccia,
- salvia,
- rosmarino,
- prezzemolo,
- sedano.

Lessare a fuoco basso in acqua aromatizzata con cipolla, carota e sedano i fagioli precedentemente ammollati per 12 ore; salarli verso la fine della cottura.
Preparare un soffritto con olio e aglio, trito di erbe, cannella e acciughe e cuocere fino a sciogliere le acciughe.
Unire l'aceto e far sobbollire per 10'.
Aggiungere una macinata di pepe e versare caldissimo sui fagioli lessati.