

MINESTRA DI FAGIOLI ALLA TOSCANA

Ingredienti:

- fagioli bianchi,
- olio,
- due grossi spicchi di aglio,
- un mazzettino di foglie di salvia,
- un paio di cucchiari di salsa di pomodoro,
- pasta corta.

Cuocete fagioli bianchi, toscanelli, facendoli bollire piano piano.

Intanto preparate in un tegamino, un bicchiere di olio e due grossi spicchi di aglio che, appena dorato, toglierete. Aggiungete all'olio un mazzettino di foglie di salvia, un ramaiolo di brodo di fagioli nel quale avrete diluito un paio di cucchiari di salsa di pomodoro.

Passate tutti i fagioli, unite la densa purea alla salsa e, dopo 10 minuti di bollitura, buttate giù la pasta.