

TONNO E FAGIOLI STUFATI

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di tonno in scatola al naturale,
- 300 g di pomodori pelati,
- 250 g di fagioli bianchi di Spagna,
- 4 cucchiaini di olio d'oliva,
- salvia,
- rosmarino,
- sale,
- pepe.

La sera precedente mettete a bagno i fagioli in acqua fredda.

Il giorno dopo sciacquate i fagioli e lessateli cuocendoli per circa 40 minuti in acqua non salata. Verso la fine della cottura scaldare in un tegame preferibilmente di coccio 4 cucchiaini di olio, fatevi soffriggere un trito di salvia e rosmarino, quindi aggiungete i pelati a pezzetti e i fagioli scolati e lasciate insaporire per 5 minuti.

Aggiungete il tonno grossolanamente sbriciolato e lasciate cuocere per altri 5 minuti circa.

Alla fine salate, pepate e servite in tavola.