



Fagioli con le cotiche (Lazio) - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

piatto unico - maiale - fagioli - Lazio

Una cipolla, olio d'oliva, 400 gr. di fagioli freschi, cotiche di prosciutto, passata di pomodoro, sedano, una carota, sale.

Bollite le cotiche in acqua calda la prima acqua io la butto e le rimetto a bollire finchè non diventano tenere. Preparate nel frattempo un soffritto con l'olio d'oliva e la cipolla. Versate le cotiche bollite nel soffritto.

Aggiungete 2 o 3 mestoli di passata di pomodoro, il sedano e la carote a pezzi. Salate e fate cuocere fino ad ottenere un sugo denso.

Aggiungete i fagioli che avrete precedentemente bollito in acqua salata.

eCucinando.it