



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Cotechino con fagioli alla reggiana



4 Persone

secondi Categoria

facile Difficoltà

1 ora + 1 notte per l'ammollo Tempo

Attrezzatura : **pentola**

Ingredienti

- 1 cotechino
- 1/2 Kg di fagioli borlotti
- aglio
- cipolla
- sedano
- rosmarino
- concentrato di pomodoro
- brodo vegetale
- sale

Preparazione Cotechino con fagioli alla reggiana

Passo 1.

Lasciate i fagioli a bagno per una notte, quindi fateli cuocere in acqua salata.

Passo 2.

Cuocete il cotechino.

Passo 3.

Nel frattempo preparate un trito con aglio, cipolla, sedano e rosmarino e soffriggetelo.

Passo 4.

Aggiungete i fagioli, un cucchiaio di concentrato di pomodoro ed un po' di brodo.

Passo 5.

Salate a piacere.

Passo 6.

tagliate il cotechino a fette e utilizzate i fagioli come contorno.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)