



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

Fagioli con le cotiche



4 Persone

minestre Categoria

media Difficoltà

30 minuti + una notte per l'ammollo Tempo

Attrezzatura : **una tegame**

Ingredienti

- 350 di fagioli cannellini secchi
- 350 gr di polpa di pomodoro
- 150 gr di cotenne di prosciutto
- 1 cucchiaio di olio di oliva
- 1 osso di prosciutto
- basilico
- prezzemolo
- rosmarino
- 1/2 cipolla
- sale
- pepe
- 1 spicchio d'aglio

Preparazione Fagioli con le cotiche

Passo 1.

Mettete i fagioli in ammollo per un'intera notte.

Passo 2.

Lessateli insieme ad un pò di sale, al rosmarino e all'osso di prosciutto sbollentato per 10 minuti.

Passo 3.

Nel frattempo, fate cuocere le cotenne tagliate a pezzi e toglietele al dente.

Passo 4.

Preparate un trito di cipolla, aglio, basilico, prezzemolo e fatelo dorare, in un tegame, nell'olio.

Passo 5.

Aggiungete la polpa di pomodoro, il sale e il pepe.

Passo 6.

Fate cuocere per 20 minuti.

Passo 7.

Sgocciolate i fagioli e versateli nel tegame con la salsa, le cotenne e la carne che si è staccata dall'osso del

prosciutto.

Passo 8.

Lasciate amalgamare il tutto, magari diluendo la salsa con un po' d'acqua di cottura dei fagioli.

Note

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