

# Salsiccia e fagioli



Salsiccia e fagioli sono un piatto rustico, completo e dai sapori forti e decisi. FraSi in cucina oggi ve lo ripropone proprio nella sua semplicità con un impiattamento quasi d'altri tempi.

**Ingredienti per 2 persone**

1/2 cipolla

2 salsicce grosse

200 g di fagioli cannellini precotti

70/80 g di passata di pomodoro

1 punta di concentrato di pomodoro (facoltativa)

olio evo

sale

pepe

Versate un filo d'olio evo in una padella. Tagliate finemente la mezza cipolla e buttatela in padella. Cuocete fino a che la cipolla non risulterà trasparente.

Eliminate la pelle delle salsicce, rompete l'impasto con le mani più finemente possibile e mettete a cuocere la salsiccia in padella.



Lasciate cuocere la salsiccia per circa 10/15 minuti fino a che non sarà bella rosolata. Aggiungete i fagioli e la passata di pomodoro. Mescolate bene e aggiungete, se lo volete, una punta di concentrato di pomodoro. Aggiustate di sale e pepe.



Portate a bollore a fuoco medio, poi abbassate al minimo la fiamma e lasciate andare per altri 5/6 minuti circa in modo da addensare un po' il sugo.



Noi abbiamo impiattato in una cocotte di terracotta e abbiamo aggiunto sin dalla presentazione un crostino di pane perché diciamocelo... con questo piatto è impossibile resistere alla scarpetta!

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Secondi e contorni](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)