



---

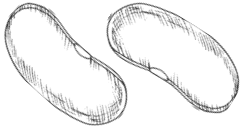
December 2020

# Bakery Life

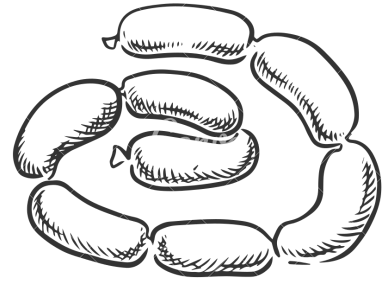
L'AVVENTO IN CUCINA



*Fasoi en Brenzon*



# Fasoi en Bronzon



## INGREDIENTI:

1 cipolla  
3 salsicce  
200 gr di fagioli borlotti  
3 cucchiari di salsa di pomodoro  
sale, vino bianco e olio d'oliva qb

a piacere  
peperoncino piccante  
foglia di alloro

## PROCEDIMENTO

Mettere una padella sul fuoco con olio e alloro, la cipolla tagliata a fettine sottilissime e lasciare imbiondire per 5 minuti a fuoco basso (io ci metto un po' di vino bianco o dell'acqua per non farla rosolare, ma diventare trasparente).

Nel frattempo spellare le salsicce, e tagliarle a pezzettini, buttare nella padella e lasciare cuocere fino a doratura. Sfumare con un po' di vino bianco e buttare i fagioli. Lasciar cuocere a fiamma bassa per 10 minuti.

Io lo ammetto, uso quelli del barattolo, i fagioli che avevo piantato nell'orto hanno dato pochissimi frutti. Ma chi fosse un giardiniere migliore di me, può usare i fagioli secchi, lasciarli in ammollo per tutta la notte e poi buttarli in padella, in questo caso la cottura non sarà di 10 minuti, ma di 30-40 min, finché i fagioli non risulteranno morbidi.

A questo punto salare e pepare o buttare il peperoncino (in base alla piccantezza desiderata)

Impiattare ancora caldo con un filo di olio e alcune fette di pane, stappare una bottiglia di Teroldec 2018 di Cantina Eredi di Cobelli Aldo e gustarsi la cena!

Buon Appetito!

## PANE IN ACCOMPAGNAMENTO

bruchi 100% grano duro o Teff-one

