

# Alessandro Borghese Kitchen Sound: i fagioli in umido di Bud Spencer

borghese-3-abe0be74

## FAGIOLI IN UMIDO

TRATTO DA: LO CHIAMAVANO TRINITA'

(Costo € - Tempo 2H - Difficoltà #)

### Ingredienti per 4 persone:

1 cipolla  
1 spicchio d'aglio  
1 peperoncino fresco  
1 noce di burro  
200g speck a dadini  
salvia in foglie q.b.  
500g fagioli borlotti ammollati  
50g concentrato di pomodoro  
Olio extravergine d'oliva q.b.  
1 pagnotta casereccia  
200g salsa di pomodoro  
Sale e pepe q.b.

### Preparazione:

Sciogli il burro in una pentola e fai soffriggere un trito di cipolla dorata e uno spicchio d'aglio.

Aggiungi lo speck a cubetti e continua a rosolare bene il tutto.

Dopo qualche minuto incorpora la concentrata di pomodoro per colorare, e qualche foglia di salvia per profumare.

Continua, aggiungendo la salsa di pomodoro, i fagioli borlotti scolati (lasciati a bagno 12 ore) e un

bicchiere d'acqua. Aggiusta di sale e pepe.

Abbassa la fiamma e fai "sobbollire" per un paio d'ore.

Servi i fagioli posizionandoli in un ring, al centro del piatto. Guarnisci con foglioline di salvia, un peperoncino a fettine e un goccio d'olio extravergine.

Non dimenticarti di affiancare il piatto con una pagnotta casareccia!!

***La nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound è in onda tutti i giorni su Sky Uno.***