

FAGIOLI ALL'UCCELLETTO (FAZOLE ALL'UCCELLETTO)



Suroviny

400 g bílých fazolí
250 g oloupaných rajčat
2 stroužky česneku

1 snítka šalvěje
pepř

Zeleninová příloha typická pro oblast Toskánska, která se velmi dobře hodí k masu, zejména ke klobáskám. Je oblíbená pro svoji výraznou chuť a můžete ji připravit jak s čerstvými fazolemi tak s těmi sušenými. Suroviny pro 4 osoby.

Příprava:

Fazole vložte do hrnce a zalijte vodou (sušené fazole předem přes noc namočte). Nechte povarit na vysokém žáru, snižte plamen a vařte do měkka. Na olivovém oleji osmažte česnek a šalvěj. Po několika minutách přidejte oloupaná rajčata a vařte, dokud omáčka nezhoustne. Přidejte fazole, osolte a opepřete a vařte dalších 20 minut.



PŘÍLOHA



ZELENINA



PŘÍPRAVA



VAŘENÍ



NÍZKÁ OBTÍŽNOST