

Salsicce con Fagioli alla Messicana

S



Pronto in: 1:30 [h:mm]



Persone 4



Light?



Sì No



Difficoltà' ★★☆☆



Voto ★★★★★



Cerveza "fresca" leggera
ottima la Corona



aggiungerei un mezzo cucchiaino di
cumino in polvere per dare un
tocco esotico al piatto



Cottura e/o
raffreddamento 1:00

Preparazione 0:30

Ingredienti

500gr di fagioli neri messicani (in barattolo)
4/6 salsicce di maiale fresche
100gr di pancetta 100gr di salame piccante
1 spicchio d'aglio 4 cipolle
300gr di passata di pomodoro
peperoncino piccante
prezzemolo o coriandolo
sale
olio extravergine d'oliva



Portate

Procedimento

Affettate le cipolle e tagliuzzate l'aglio e fate imbiondire il tutto in una padella con un pò d'olio.

Aggiungete le salsicce sbriciolate e prive della pelle, la pancetta e il salame tagliati a tocchetti.

Aggiungete il pomodoro e il peperoncino piccante.

Fate cuocere e dopo un pò aggiungete i fagioli privi della loro acqua di cottura.

Cuocere per almeno un'ora

Quando tutto sarà ben cotto servite in tavola caldissimo accompagnando con crostini di pane o tortillas e il prezzemolo tritato.