

Fagioli alla pignata

I fagioli alla pignata si realizzano lessando i fagioli in una pentola di terracotta con le coste di sedano, il prezzemolo, l'aglio ed il basilico. Dopo una cottura di almeno un'ora a fuoco bassissimo si condiranno con olio ed origano e si servirà in tavola.



INGREDIENTI

- 500 g **Pomodori pelati**
- Qualche costa **Sedano**
- 2 spicchi **Aglio**
- 1 manciata **Prezzemolo**
- qualche foglia **Basilico**
- 1 pizzico **Origano**
- A piacere **Peperoncini piccanti**
- 2 cucchiaini **Olio**
- q.b. **Sale**
- 500 g **Fagioli**

PREPARAZIONE



Lessare i fagioli in una pignata, lessare a parte alcune coste di sedano.



Preparare un intingolo con il sedano tagliuzzato, alcuni pomodori pelati, il prezzemolo, uno spicchio di aglio, il basilico. Quando il preparato è pronto versarlo sui fagioli cotti senza mescolare.



Rimettere sul fuoco e fare insaporire il tutto per circa un'ora a fuoco bassissimo. Dieci minuti prima di spegnere aggiungere l'olio, l'origano e i peperoncini interi. Servite con pane a crostini.