

# Fagioli Con Salsiccia

Lessate i fagioli. Scolateli bene e teneteli al caldo. In un tegame soffriggete nell'olio uno spicchio d'aglio schiacciato e una foglia di salvia, aggiungete le salsicce bucherellate con i rebbi di una forchetta. Lasciatele rosolare, spruzzatele con mezzo bicchiere di vino, fate evaporare e unite i fagioli. Coprite il tegame e cuocete a fiamma media per mezz'ora abbondante. Togliete il coperchio, lasciate asciugare il liquido in eccesso. Regolate il sale e il pepe, mescolate, passate su un piatto da portata e servite.

## Ingredienti

200 G Fagioli Secchi  
8 Salsicette  
1/2 Bicchiere Vino Bianco Secco  
1 Spicchio Aglio  
1 Foglia Salvia  
Olio D'oliva  
Sale  
Pepe

## Note

Preparazione: 110 minuti.