

Ingredienti per 4 persone 350 gr. di fagioli bianchi secchi toscanelli o di Spagna, ¼ di cipolla, salvia, aglio, 50 gr. di pancetta, 2 cucchiai di salsa di pomodoro, sale, 2 cucchiai di olio d´oliva e.v, 1/3 di bicchiere di vino bianco secco. **Utensili** 1 casseruola di teracotta con coperchio, 1 casseruola, 1 tagliere, 1 mezzaluna, 1 coltello, 1 cucchiaio, 1 cucchiaio di legno, 1 mestolino, 1 legumiera, 1 scodella, 1 bicchiere.

Preparazione

Nettare e lavare i fagioli, farli ammollare in una scodella per una notte (12 ore circa) in acqua fredda, sgocciolarli, porli in una casseruola di terracotta, ricoprirli abbondantemente di acqua fredda salata, farli lessare a fuoco moderato e coperti per 3 ore ca., indi scolarli.

Tritare la cipolla, la salvia, l´aglio e la pancetta, gettarli in una casseruola con 2 cucchiai d´olio, aggiungervi i fagioli cotti e sgocciolati e mescolare.

Bagnare la preparazione con un mestolino d´acqua in cui sará fatto diluire un pó di salsa di pomodoro.

Lasciare cuocere fino a quando la salsa si sará un poco addensata, e i fagioli si saranno insaporiti, aggiungervi 1/3 di bicchiere di vino bianco, coprire per 30 secondi indi servire in una legumiera.