



# Cannellini all'ucelletto

RICETTA SCOLASTICA

**Ingredienti:**  
per una porzione

85 gr. di fagioli cannellini secchi

35 gr. di pomodori pelati

1/2 spicchi d'aglio

Rosmarino q.b.

Salvia q.b.

Olio EVO q.b.

Sale q.b.

Pepe nero q.b.





# Cannellini all'ucelletto

RICETTA SCOLASTICA

## Procedimento:

Iniziate col prendere i fagioli cannellini e metterli in ammollo in acqua fredda per 12 ore circa.

Una volta trascorso il tempo d'ammollo, procedete con il risciacquo e la scolatura. Ora prendete i fagioli e li cuocete a fuoco basso in acqua per circa 2 ore. Verso la fine della cottura aggiungete un pizzico di sale e, una volta terminata, scolateli nuovamente.





# Cannellini all'ucelletto

RICETTA SCOLASTICA

## Procedimento:

Ora prendete una pentola dove far soffriggere l'aglio con l'olio EVO. Una volta che l'aglio inizierà a rosolare, aggiungete i pomodori precedentemente tagliati a pezzetti, qualche foglia di salvia e qualche ago di rosmarino.

Una volta che il sugo si è addensato, aggiungete i cannellini e lasciate cuocere per circa 15 minuti aggiungendo sale e pepe.

Trascorso il tempo di cottura finale, i Cannellini all'ucelletto sono pronti per essere gustati!

