

# Fagioli all'uccelletto (anche con salasiccia)

1 scatola di fagioli lessati (250 gr sgocciolati)

1 pomodoro

2 cucchiaini di olio d'oliva

6 foglie di salvia

sale



**FACILEeBUONO**

La favolosa ricetta originale



In una padella mettiamo l'olio con il pomodoro a tocchetti.

Facciamo cuocere per alcuni minuti, poi aggiungiamo i fagioli scolati, sciacquati e la salvia.

Correggiamo di sale proseguendo ancora la cottura per 10-15 minuti.

## **Fagioli all'uccelletto in bianco**

In una padella rosoliamo l'olio e la salvia, aggiungiamo i fagioli scolati. Correggiamo di sale proseguendo ancora la cottura per 10-15 minuti.

## **Fagioli all'uccelletto con salsiccia**

Arrostiamo la salsiccia nell'olio e togliamola dalla padella. Tuffiamo i fagioli dove abbiamo fatto arrostitire la salsiccia, in modo che prendano sapore. Rimettiamo la salsiccia nei fagioli, amalgamare il tutto e servire.

## **Perché si chiamano così?**

Pellegrino Artusi chiamava in questo modo la ricetta: fagioli a guisa d'uccelletti, che deriva dagli aromi che rilascia la salvia ad insaporire gli uccelletti e i fagioli. Quando però non erano disponibili gli uccelletti (perché magari non era tempo di caccia), si cucinavano solo i fagioli con la salvia che rilasciando il suo aroma ricordava sensibilmente quel sapore. Antica tradizione toscana.