# Fagioli lessi alla toscana

FACILEeBUONO

500 gr fagioli cannellini o borlotti secchi
2 spicchi d'aglio
2 rametti di rosmarino
alcune foglie di salvia
sale (1 cucchiaino da caffè colmo)
3 cucchiai olio d'oliva

Ecco come fare

Dopo aver sciacquato i fagioli mettiamoli in una pentola e aggiungiamo acqua fredda che superi di 3 centimetri i fagioli, l'aglio sbucciato e tagliato a metà, la salvia e il rosmarino lavati.
Incorporiamo l'olio e il sale.
Facciamo bollire a fuoco moderato coperto per circa 2 ore rimestando di tanto in tanto.
Se tende ad asciugare troppo aggiungiamo acqua.
A fine cottura risulteranno in parte disfatti.

Buonissimi, semplicissimi questi fagioli alla toscana.

*Ecco come fare i fagioli cannellini lessi alla toscana, è un piatto tipico di questa regione. Ideale come contorno per un ricco secondo di carne. Attenzione! Questa ricetta richiede un tempo di cottura lungo.*