

Guiso de judías blancas y salchicha italiana



Tempo di preparazione: 30 min

Dificultad: Fácil

For this recipe we used:

Tomates Orgánico Troceados 2 tazas



Preparación

Este guiso fácil y reconfortante con salchicha italiana, judías y tomates picados orgánicos Pomì es la cena perfecta para la semana. ¡Sólo tienes que añadir tu pan crujiente favorito!

1. En una cacerola o sartén grande, calentar 2 cucharadas de aceite de oliva virgen extra hasta que brille pero no humee.
2. Añadir las cebollas y los pimientos verdes. Cocinar de 3 a 4 minutos a fuego medio-alto, mezclando con frecuencia. Luego, añadir la salchicha italiana. Cocinar hasta que la salchicha esté dorada (entre 5 y 6 minutos más). Asegurarse de desmenuzar la salchicha con una cuchara de madera y mezclar regularmente hasta que esté bien cocida.
3. Añadir las judías blancas, los tomates picados orgánicos Pomì, el agua, el orégano y la pimienta negra. Llevar a ebullición, luego bajar el fuego a medio-bajo y dejar cocer a fuego lento durante 20 minutos. Mezclar de vez en cuando y controlar si le falta agua (solo añadir un poco a la vez).
4. Por último, añadir perejil fresco y retirar del fuego el guiso de judías blancas y salchicha italiana.
5. Sírvelo con tu pan crujiente favorito.

Recipe by Suzy Karadsheh of TheMediterraneanDish.com