

# Guiso de salchicha y judías borlotti

**Tempo di preparazione:** 60 min

**Dificultad:** Medio

## Ingredientes

- Aceite de oliva virgen extra: 3 cucharadas
- Ajo: 1 diente
- Judías borlotti: 100 gr
- Judías cannellini: 100 gr
- Sal:
- Salchichas frescas: 2



## Preparación

Después de 12 horas en remojo, lavar y poner a cocer las judías en agua abundante sin sal a fuego mínimo durante unos 45 minutos.

Mientras tanto, preparar una salsa de tomate con aceite, ajo, **Tomate finamente troceado Pomì** y sal.

Cocer la salsa durante 15 minutos.

Dar un hervor a las salchichas durante 7-8 minutos, cortarlas en dos o tres trozos y añadirlas a la salsa de tomate.

Pasados un par de minutos, añadir también las judías antes cocidas.

Cocerlo todo durante unos 20 minutos a fuego bajo y al terminar la cocción retirar el ajo.

**For this recipe we used:**

None 400 gr

