Pomì
O Così. O Pomì.

Guiso de salchicha y judías borlotti

Tempo di preparazione: 60 min
Dificultad: Medium

Ingredientes

- Aceite de oliva virgen extra: 3 cucharadas
- Ajo: 1 diente
- Judías borlotti: 100 gr
- Judías cannellini: 100 gr
- Sal: None
- Salchichas frescas: 2

For this recipe we used:

Tomates Troceados 400 gr

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.