

## Fagioli all'uccello.

Mettere a Bagno in acqua fredda i Fagioli secchi Borlotti per 12 ore. Preparare in un tegame una cipolla tritata n. 2 spicchi di aglio tritato fare soffriggere con olio e lessi di carciofi di maiale con dei fessini di pancetta come si abruzzese il tutto Mescolare i fagioli sgocciolati mescolando il tutto delicatamente con i fessini dopo di che aggiungi l'acqua e una manciata di prezzemolo tritato n. 2 / pomodori maturi tritati Sale Pepe e due frottelle di gerofano tritati lasciali cuocere a fuoco lento lasciandoli un po' morbidi - questo è un contorno da farfare - servilo con fallente hai fessi - accompagnato con un Buon Rosso.

