

Fagioli e cacigni

22 Maggio 2007

Ingredienti

Per 5 persone: 1 Kg di cacigni, olio, aglio, cipolla, sedano, fagioli e sale q.b. .

Procedimento

Lessare i cacigni (verdura abruzzese tipicamente campagnola) e riscucinarli in padella con olio, aglio e sale q.b. .
Unire ai fagioli precedentemente lessati con cipolla e sedano e fare insaporire.
A piacere il peperoncino piccante.