

Zuppa di salsicce, fagioli e birra

Autore: Alessà

Difficoltà: 🍳🍳🍳🍳🍳

Tempo di preparazione: 60'

Ingredienti:

Ingrediente	Quantità
Salsiccia sottile	200g
Fagioli Borlotti	1 lattina grande
Cipolla (pref. rossa)	1 media
Birra	330ml
Olio EVO	q.b.
Pepe nero	q.b.
Cheddar	1 fetta (opzionale)

Step 1: Tritare la cipolla e metterla a soffriggere in un pentolino stretto e alto.

Step 2: Scolare i fagioli, aggiungerli in pentola, mescolare e mettere un coperchio sulla padella.

Step 3: Tagliare a pezzetti grossolani la salsiccia (eventualmente rimuovere il budello se non è naturale), aggiungerla in pentola e richiudere il coperchio. Aggiungere pepe a piacere, mescolare e lasciar cuocere il tutto nei grassi della padella per 10 minuti o finché i grassi non si asciugano.

Step 4: Aggiungere la birra in pentola in una sola volta.
Richiudere il coperchio e lasciar cuocere per circa 30 minuti.
Mescolare spesso per evitare che il fondo si bruci

Step 5: Aprire il coperchio e lasciar asciugare i succhi finché non si saranno assorbiti. Opzionalmente aggiungere una fetta di cheddar all'ultimo e mescolare per scioglierlo. Servire in un piatto fondo.