

# Fagioli all'uccelletto



## Ingredienti:

300 g fagioli toscanelli secchi  
250 g pomodori pelati con il loro sugo  
2 spicchi aglio  
 $\frac{1}{2}$  cucchiaino bicarbonato di sodio  
salvia  
sale, pepe

Mettete nella pentola di terracotta i fagioli secchi soltanto schiaquati, insieme a 600 ml acqua fredda e  $\frac{1}{2}$  cucchiaino di bicarbonato di sodio.



Coprite con Magic Cooker e mettete sul fornello grande, con lo spargifiamma sotto, a fiamma massima finché fuoriesce il vapore poi a fiamma bassa per 30 minuti. Non c'è bisogno di mescolare. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 10 minuti.



Togliete i fagioli cotti, lavate la pentola e poi mettete 2 cucchiaini di olio di oliva, 2 spicchi d'aglio e salvia.



Coprite con Magic Cooker e mettete sul fornello grande con lo spargifiamma sotto a fiamma massima per 6-7 minuti. Aggiungete i fagioli cotti, i pomodori pelati con il loro sugo, sale e pepe.



Mescolate, coprite e cuocete a fiamma alta finché riprende l'ebollizione, poi bassa del fornello piccolo, mantenendo lo spargifiamma sotto, per 20-30 minuti in base al grado di cottura desiderato. Mescolate solo una volta a metà cottura. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 5 minuti.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.