

FAGIOLI ALLA TREVIGIANA

INGREDIENTI

5 tazze da tè di fagioli con l'occhio
2-3 fette di pancetta tagliata a listarelle
Un bicchiere d'aceto
Olio extra-vergine d'oliva
Sale e pepe

PREPARAZIONE

Ammollare i fagioli in acqua fredda per 24 ore; porli poi a cuocere a fuoco lento per circa due ore.

Rosolare la pancetta, scolare il grasso in eccesso, quindi aggiungere l'aceto e lasciare evaporare.

Scolare i fagioli, condirli con olio extra-vergine d'oliva, sale e pepe. Aggiungere infine la pancetta e servire i fagioli ancora caldi.