

# Fagioli al fiasco

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Ajo:** 2 Dientes

**Salvia:** 4 Hojas

**Sal fina:** 1 cda.

**Aceite De Oliva:** 30 cc

**Porotos alubia:** 600 g

**Agua:** Cantidad necesaria

**Pimienta Negra:** A gusto

## Varios

**Aceite De Oliva:** A gusto

## Preparación de la Receta

- Remoje los porotos en abundante agua durante 12 horas.
- Pele el *ajo* y machaque.
- Dentro de una damajuana introduzca los porotos remojados, la salvia, la sal, pimienta, el *ajo*, el aceite de oliva y 1 litro de agua.
- Tape el orificio de la damajuana con algodón
- Cocine sobre brasas calientes durante 2 a 3 horas o bien a baño María en el horno.
- Retire los porotos de la damajuana con la ayuda de un *palillo*

## Presentación

- Sirva en una fuente y rocíe con aceite de oliva.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/fagioli-al-fiasco>