

*Insalata fagioli, peperoni e acciughe.*

*Ingredienti per 4 persone*

- .....
- 500 g di fagioli in salamoia*
  - 1/2 (70 g) peperone rosso*
  - 1/2 (70 g) peperone giallo*
  - 50 g di filetti d'acciughe sott'olio*
  - 1 rametto (10 g) di salvia*
  - 2 rametti (10 g) di prezzemolo*
  - 4 cucchiaini (40 ml) di olio d'oliva*
  - 1 pizzico di sale fino*
  - 1 spolverata di pepe nero*
- .....

*Pulite i peperoni eliminando i filamenti, picciolo e semi, lavateli e tagliateli a piccole striscioline . Scaldate l'olio in padella, cuocete i peperoni per 15 minuti a fuoco basso mescolandoli. Unite i filetti d'acciuga spezzettati e cuocete ancora 5 minuti. Prendete i fagioli metteteli in un piatto e condite col sugo di peperoni mescolando bene. Completate il tutto con il prezzemolo tritato e servite.*