

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

# Fagioli con finocchietto selvatico

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Campania](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#)    PREPARAZIONE: [10 min](#)    COTTURA: [130 min](#)    COSTO:

[molto basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

NOTE: *6-12 ORE DI AMMOLLO DEI FAGIOLI*



## INGREDIENTI

FAGIOLI CANNELLINI 400 gr

FINOCCHIETTO SELVATICO 6 rametti

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 20

SALE GROSSO

Fagioli con finocchietto selvatico, un contorno rubato alla tradizione gastronomica campana. Un contorno molto molto semplice, semplicemente fagioli, cotti in acqua, senza alcun insaporitore e rametti di finocchietto selvatico, da aggiungere giusto negli ultimi 10 minuti.

Si tratta di un contorno per secondi di carne ma che potrete servire anche come antipasto su di una fetta di pane tostato.

# PREPARAZIONE

- 1 Mettete i fagioli in ammollo almeno 6-7 ore prima di cucinarli. Potete protrarre il tempo di ammollo fino a 12 ore.



- 2 Una volta ben ammolati, scolateli e trasferiteli in una pentola di coccio, copriteli d'acqua e mettete sul fuoco. Fate cuocere a fuoco moderato per circa 2 ore, dovranno appena sobbollire e a pentola coperta.





**3** Dieci minuti prima del termine della cottura, aggiungete i rametti di finocchietto selvatico ben sciacquati ed il sale grosso.

Mescolate e lasciate insaporire sempre a fuoco basso.



4 Potete servirli così come sono oppure potete preparare del pane tostato che bagnerete con l'acqua di cottura dei fagioli, un filo d'olio extravergine, i fagioli e altro olio extravergine.



