

PRIMI PIATTI

Riso ai fagioli neri | Moros y cristianos

LUOGO: *Centro America / Cuba*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* COSTO: *basso* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



Se amate i piatti rustici che strizzano l'occhio ai paesi oltreoceano sappiate che il **riso ai fagioli neri-Moros y cristianos** ricetta di origine cubana è proprio ciò che fa per voi! Una ricetta buonissima di quelle perfette per una serata Tex-max magari da passare davanti alla tv con amici. Provate questa ricetta e vedrete che sapore incredibile!

INGREDIENTI

FAGIOLI NERI già cotti - 500 gr
RISO A CHICCO LUNGO 300 gr
BACON 5 fette
PEPERONI VERDI tipo friggiteli - 3
CUMINO ½ cucchiaini da tè
ORIGANO 1 pizzico
FOGLIE DI ALLORO 1
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
SALE

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare il riso ai fagioli-Moros y cristianos neri cuocete in precedenza i fagioli: teneteli in ammollo per lameno 12 ore, poi cuoceteli in acqua completamente ricoperti, per 15 minuti dall'inizio del bollore e lasciateli raffreddare nella loro acqua di cottura.
- 2 Una volta che avrete a disposizione i fagioli già cotti, potete tranquillamente procedere con la preparazione della ricetta: affettate le fette di bacon a striscioline e mettetele a rosolare in una padella, dove non dovrete aggiungere nessun tipo di grasso.



- 3 Mentre il bacon si stà rosolando, prendete i peperoncini verdi, privateli dei semi e

filamenti interni, tagliateli e aggiungeteli nella padella insieme al bacon e una foglia di alloro, cuocete per almeno 3-4 minuti in modo tale da far ammorbidire i peperoncini.



- 4 Quando i peperoncini si sono ammorbiditi, aggiungete nella padella insieme al condimento il riso, lasciate tostare leggermente, aggiungete a questo punto anche i fagioli neri già cotti, compresi della loro acqua di cottura.

Insaporite con il timo in polvere, una leggera spolverata di origano e salate leggermente facendo attenzione a non esagerare, in quanto il bacon è già bello saporito.





5 Se notate che l'acqua di cottura che avete appena messo, non dovesse essere sufficiente per far cuocere il riso, aggiungete acqua normale e portate a cottura, considerate che ci vorranno all'incirca un 13-14 minuti al massimo.





6 Una volta che il liquido si sarà completamente assorbito, come nella classica cottura dei nostri risotti, il riso e fagioli neri è pronto. Aggiustate il sale se necessario prima di servire.



