

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Fagioli al fiasco

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

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

FAGIOLI CANNELLINI secchi - 300 gr

SPICCHIO DI AGLIO 5

SALVIA rametti - 2

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola

SALE

PEPE NERO

I **fagioli al fiasco** costituiscono un contorno davvero saporito di origine toscana. La cottura nel fiasco è davvero particolare e richiede un paio d'accortezze per poterla eseguire alla perfezione. Per poter procedere avrete bisogno di un fiasco realizzato appositamente per la cottura dei fagioli, di uno spargi-fiamma e di ottimi fagioli cannellini (tipologia utilizzata tradizionalmente per questo contorno). Ma se non l'avete, nessun problema, potrete farli in un tegame antiaderente. Se amate questo tipo di legume, sostanzioso e saporito, vi invitiamo a realizzare anche la ricetta dei fagioli all'[ucelletto](#), altro piatto saporito, tipico toscano.

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta dei fagioli al fiasco, per prima cosa mettete a bagno i fagioli in acqua per una notte intera.



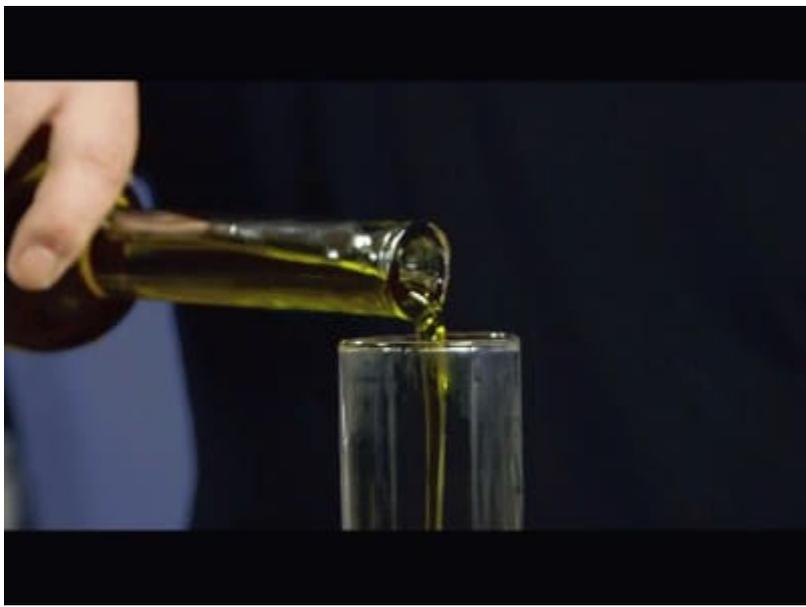
- 2 Il giorno successivo trasferiteli nel fiasco scartando l'acqua d'ammollo.



- 3 Versate tanta acqua nel fiasco da coprirli completamente.



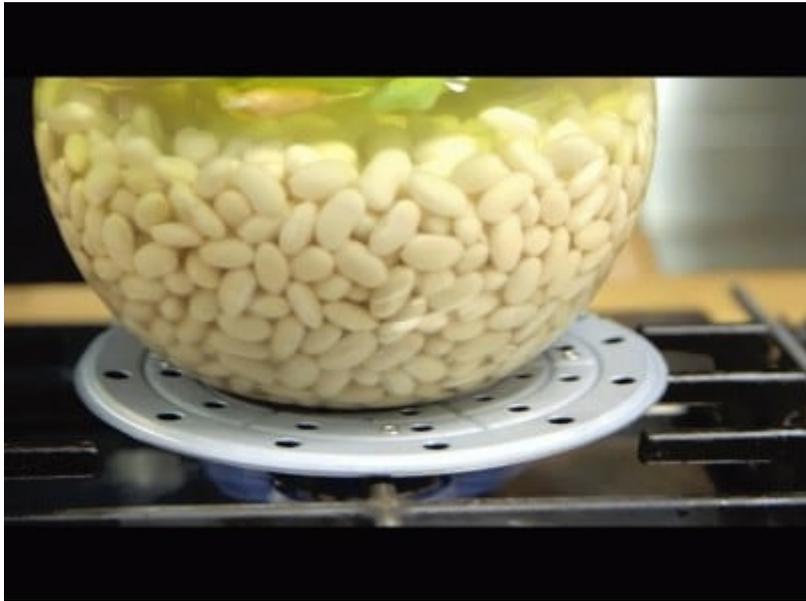
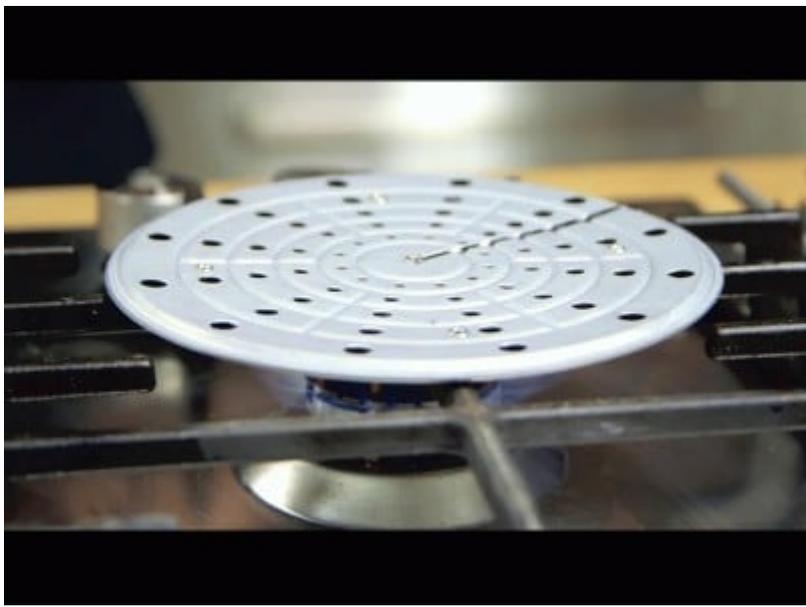
4 Unire anche qualche cucchiaio d'olio (4-5 cucchiai), aggiungete anche l'aglio e la salvia.



5 Salate e pepate abbondantemente e mettete sul fuoco frapponendo uno spargifiamma tra

la fiamma e il fiasco.





6 Lasciate cuocere i fagioli a fuoco moderato per un paio d'ore.

Al termine della cottura, versate il liquido di cottura in una ciotola e i fagioli in una terrina.



- 7 Bagnateli con poca acqua di cottura, conditeli con un bel giro d'olio extravergine d'oliva ed una spolverata di sale.



CONSIGLIO

Potrei utilizzare i fagioli già lessi?

Puoi utilizzarli ma cambia di molto il tempo di cottura.

Ho dei fagioli rossi, vanno bene?

La ricetta originale prevede i cannellini, ma puoi provare tranquillamente.

Mi sono avanzati dei fagioli altri consigli?

Potresti realizzare la ricetta dei cavatelli e fagioli: davvero ottima!