

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

## Fagioli all'uccelletto

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#)    PREPARAZIONE: [20 min](#)    COTTURA: [110 min](#)    COSTO:

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

---



I **fagioli all'uccelletto** sono un **piatto tipico della cucina toscana**, in particolare dell'area fiorentina. I fagioli all'uccelletto, vengono solitamente serviti come **contorno vegetariano a base di fagioli**, pomodoro, aglio, olio e salvia, ma è talmente sostanzioso che può essere proposto anche come piatto unico.

I **fagioli vengono cotti lentamente** insieme agli altri ingredienti, creando un **piatto ricco e cremoso**. Segui la nostra ricetta con video e dettagliato passo fotografico per cucinare questo piatto molto diffuso in Toscana, che rappresenta un esempio della tradizione contadina della regione.

Ami i piatti toscani? Ecco per te alcune ricette che potrebbero piacerti:

[Il castagnaccio](#)

[Cantucci salati](#)

[Frittelle di riso](#)

[Panzanella](#)

[Uova alla fiorentina](#)

## INGREDIENTI

FAGIOLI CANNELLINI secchi - 300 gr

POMODORI maturi - 300 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiaini da tavola

SPICCHIO DI AGLIO 2

SALVIA 1 rametto

SALE

PEPE NERO

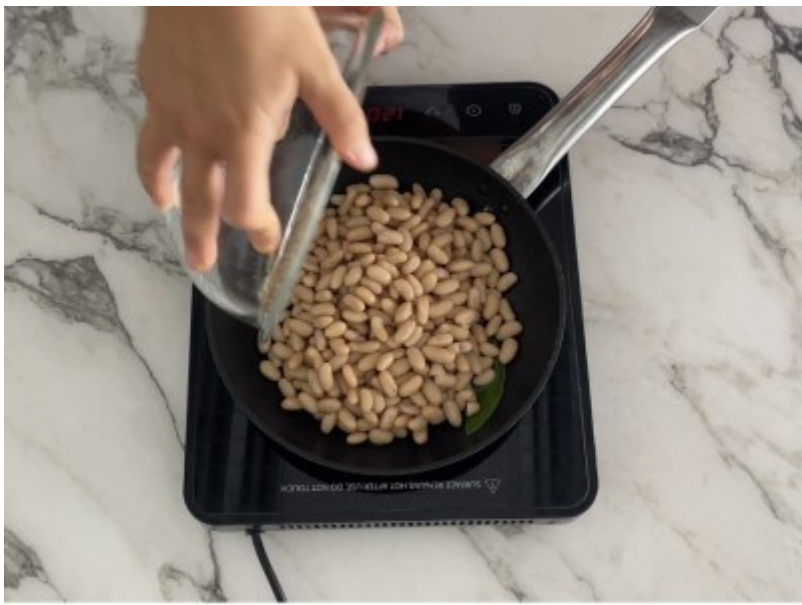
## PREPARAZIONE

- 1** Per cucinare i fagioli all'uccelletto, dovrai aver tenuto in ammollo i fagioli secchi per almeno 8 ore. Trascorso questo tempo li dovrai scolare dalla loro acqua di ammollo. Trasferisci i fagioli ammollati in una pentola piena di acqua fredda e pulita e accendi il fuoco, cuoci per un'ora e mezza, calcolando il tempo da quando accendi la fiamma sotto alla pentola. Quando i fagioli saranno lessati, scolali e tienili da parte.

In una padella rosola gli spicchi d'aglio, aggiungi la salvia, lascia rosolare per qualche minuto a fiamma viva.



- 2 Unisci i fagioli lessati alla padella con il soffritto di aglio e salvia, aggiungi anche i pomodori pelati schiacciandoli con i rebbi di una forchetta. Insaporisci con sale e pepe e lascia cuocere per altri 15 minuti a fiamma moderata.



- 3 Quando i pomodori pelati si saranno asciugati, puoi insaporire con una bella macinata di pepe nero fresco e un abbondante giro di olio extravergine di oliva.

