

SECONDI PIATTI

Fagioli con le vongole

LUOGO: Europa / Spagna

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

FAGIOLI 1 kg
VONGOLE 300 gr
ALLORO 1 foglia
CIPOLLE 1
SPICCHIO DI AGLIO 1
PREZZEMOLO 1 ciuffo
ZAFFERANO 1 bustina
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Lasciate a bagno i fagioli in acqua fredda per una notte.

Scolateli dall'acqua e trasferiteli in una pentola, aggiungete un pezzo di cipolla, uno spicchio d'aglio, un rametto di prezzemolo, mezza foglia di alloro e un poco d'olio.

Copriteli con acqua fredda e ponete la pentola sul fuoco, chiudendo con il coperchio. Quando l'acqua comincerà a bollire, fate proseguire la cottura a pentola semicoperta a fuoco dolce, badando che i fagioli siano sempre coperti d'acqua, in modo che la buccia non si stacchi.

A parte fate aprire sul fuoco con un poco di acqua le vongole, ben pulite, e quando cominceranno ad aprirsi uniteli ai fagioli con lo zafferano leggermente tostato, mescolando delicatamente tutti gli ingredienti. Lasciate cuocere a fuoco dolcissimo fino a quando i fagioli non saranno teneri.

Aggiustate di sale e aggiungete una spruzzata di pepe macinato al momento. Togliete la pentola dal fuoco e lasciate riposare per qualche minuto prima di servire.