

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Fagioli cotti nel fiasco

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

FAGIOLI BIANCHI 500 gr
SALVIA 3 foglie
SPICCHIO DI AGLIO 2
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 1
cucchiaino da tavola
ACQUA
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 In un fiasco senza paglia mettete i fagioli sgranati, senza però riempirlo completamente. Unitevi l'olio, la salvia, l'aglio e l'acqua in misura che non esca dal fiasco quando bolle. In sostituzione del turacciolo, mettete della bambagia, non pressata, in modo da permettere al vapore di uscire. Mettete il fiasco sulla brace e lasciate bollire molto lentamente o finché l'acqua sarà tutta evaporata. L'olio verrà assorbito nell'ultimo periodo di cottura, che dovrà essere di circa 2 ore; quasi

al termine della cottura aggiungete il sale. Servite i fagioli così preparati con olio e pepe appena macinato.