

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Fagioli dello Tio Luca

LUOGO: Europa / Spagna

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



INGREDIENTI

800 g di fagioli bianchi
200 g di lardo
1 cipolla
1 testa d'aglio sbucciata
1 dl di olio
1 foglia di alloro
1 cucchiaino raso di paprika
cumino pestato nel mortaio
un rametto di prezzemolo
sale

PREPARAZIONE

- 1 In una pentola di coccio fate soffriggere nell'olio il lardo tagliato a pezzettini. Aggiungete i fagioli (che avrete lasciato a bagno per 4 ore) scolati, la cipolla, l'aglio, l'alloro, la paprika, il cumino e il prezzemolo. Coprite il tutto con abbondante acqua fredda.
Lasciate cuocere a fuoco dolce finché i fagioli non saranno teneri. A metà cottura

verificate il sale. Servite nel medesimo recipiente di cottura o in una zuppiera.