

SECONDI PIATTI

Fagioli rossi e riso

LUOGO: Nord America / Stati Uniti

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



INGREDIENTI

- 1/2kg di fagioli rossi
- 700gr di salsiccia affumicata affettata
- 200gr di prosciutto affumicato
- 1 grossa cipolla tritata
- 1 peperoncino verde senza semi e tritato
- 1 gambo di sedano tritato
- 1 spicchio d'aglio tritato finemente
- 1 cucchiaino di timo essiccato sbriciolato
- 1 cucchiaino di pepe macinato
- ½ cucchiaino di salvia macinata
- 1 foglia di alloro
- un pizzico di peperoncino rosso in polvere
- sale
- riso lessato

PREPARAZIONE

- 1 Mettere i fagioli in un forno olandese e coprire abbondantemente d'acqua. Lasciarli

immersi per 30 minuti. Aggiungere tutti gli ingredienti rimanenti ai fagioli eccetto il sale ed il riso. Portare ad ebollizione a fuoco medio. Ridurre il fuoco a medio-basso, coprire e sobbollire fino a che i fagioli siano teneri aggiungendo più acqua se necessario, per circa 2 ½ ore. Aggiungere il sale a piacere. Rimuovere le ossa dal prosciutto. Rimuovere circa 3 cucchiaini di fagioli dal preparato e schiacciarli creando una pasta. Rimettere la pasta di fagioli nel preparato e mescolare. Sobbollire per 15 minuti o più e quindi servire caldo sul riso lessato.