

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  
1 osso di prosciutto  
2 grandi cipolle tritate  
1 peperoncino a campana tritato  
2 gambi di sedano tritati  
2 spicchi d'aglio finemente tritati  
sale e pepe a piacere  
un pizzico di zucchero  
1 foglia d'alloro (facoltativo)  
1kg di salsicce piccanti di Owen  
¼ tazza di prezzemolo tritato  
riso lesso

### PREPARAZIONE

- 1 Lasciare i fagioli a bagno per 1 notte, quindi sciacquarli. Cuocere in acqua e con l'osso di prosciutto, la cipolla, il peperoncino, il sedano, il sale, il pepe, lo zucchero e la foglia di

alloro. Mentre i fagioli cuociono, bollire la salsiccia nella padella. Scolare, friggere fino a che diventi croccante, e mettere da parte. Cuocere i fagioli fino a che siano teneri alla forchetta (1-2 ore), quindi aggiungere la salsiccia fritta. Appena prima di servire, rimuovere la foglia di alloro e aggiungere il prezzemolo. Servire questo piatto con pane di mais e mostarda verde per arricchirne il sapore.