

SECONDI PIATTI

## Fagioli rossi e riso

LUOGO: Nord America / Stati Uniti

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



### INGREDIENTI

2 scatole di fagioli rossi (fagioli con l'occhio possono andare altrettanto bene)  
200gr di salsiccia affumicata (più affumicata è meglio è)  
1 cipolla medio-grande tritata  
½ peperoncino a campana tritato (troppo potrebbe rendere il tutto un po' amaro)  
2 cipolle verdi  
1 gambo di sedano tritato  
1 cucchiaino di aglio sminuzzato  
sale  
pepe  
pepe rosso  
tabasco  
timo  
prezzemolo  
un po' di birra  
un po' di olio vegetale  
riso lesso

# PREPARAZIONE

**1** Scolare i fagioli rossi lasciandoli nella scatole e riempire la scatola con acqua e mettere da parte.

Tritare tutto ciò che è necessario tritare (compresa la salsiccia) e prendere una casseruola capiente d'acciaio.

Mettere olio sufficiente per inumidire il fondo della casseruola e iniziare a friggere la salsiccia. Dopo circa 1 minuto circa condire la salsiccia molto bene con il sale ed il pepe. Quando la salsiccia è circa a metà cottura, incorporare le cipolle, il peperoncino a campana ed il sedano. Soffriggere il tutto fino a che la salsiccia sia pronta e la verdura sia morbida (spingere la salsiccia contro il bordo della pentola se cuoce troppo velocemente e focalizzare l'attenzione sulla verdura).

Versare i fagioli e l'acqua e aggiungere circa un'altra scatola d'acqua (coprire tutto il contenuto). Aggiungere l'aglio e qualche goccia di tabasco, un po' di birra (circa 2 cucchiaini), un pizzico di timo e circa  $\frac{1}{4}$  di tazza di prezzemolo.

Mentre il preparato inizia a bollire, iniziare a cuocere il riso su di un altro fornello.

Mantenere i fagioli a bollire vivace e mescolare spesso. Quando il riso è cotto, i fagioli dovrebbero esserlo quasi.

Cuocere i fagioli fino ad ottenere la consistenza desiderata e schiacciarne qualcuno sul fondo per ottenere una consistenza più pastosa.

Servire i fagioli sul riso con un po' di pepe cosparso in superficie.