

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 piccoli fagioli rossi
- 200gr di piedini di prosciutto o affumicati (facoltativo) (possono essere sostituiti da salsiccia polacca se volete)
- 1 grossa cipolla gialla sbucciata e tritata
- 3 gambi di sedano tritati
- 1 cucchiaio di prezzemolo
- ½ peperoncino verde tritato
- 1-2 foglie di alloro
- 2 grossi spicchi d'aglio schiacciati
- 30gr di margarina
- pepe a piacere
- 1 cucchiaio di salsa Worcester
- tabasco a piacere
- sale a piacere
- 3 tazze di riso bianco lessato

PREPARAZIONE

1 Lasciare a bagno i fagioli per una notte in abbondante acqua. Asciugarli il giorno successivo, scolare l'acqua e metterli in una pentola pesante. Aggiungere il prosciutto, la cipolla, il sedano, il prezzemolo, le foglie di alloro, l'aglio e aggiungere dell'acqua per coprire il tutto.

Portare ad ebollizione e quindi far sobbollire. Sobbollire senza coprire per 2 ore prestando attenzione che i fagioli non si attacchino o diventino troppo secchi. Potreste dover aggiungere altra acqua.

Dopo le due ore di cottura iniziali, aggiungere la margarina, il pepe, la salsa Worchester ed il Tabasco. Continuare a cuocere per un'altra ora, questa volta con un coperchio e il fuoco abbastanza basso.

Correggere il gusto. Potreste voler aggiungere un altro pizzico di sale ma non aggiungetene poiché poi il prosciutto rilascerà il proprio e darà sapore ai fagioli. Servire sopra il riso bianco. Aggiungere, per chi lo desidera, dell'altra salsa di Tabasco.