

PRIMI 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
immersi per una notte
- 1 cipolla media tritata
- 1 pugno di cipolle verdi tritate
- 7 spicchi d'aglio tritati
- ½ tazza di prezzemolo
- 1 gambo di sedano tritato
- ½ tazza di ketchup
- 1 peperone a campana senza semi e tritato
- 1 cucchiaino di salsa Worchester
- 2 cucchiaini di salsa di Tabasco
- 2 foglie di alloro
- 1 cucchiaino di timo
- sale e pepe
- ½kg di salsiccia affumicata tagliata in pezzi
da 2.5cm
- ½kg di maiale sotto sale
sciacquato e tagliato in cubetti
- riso lesso

PREPARAZIONE

- 1 Scolare i fagioli. Metterli in una pentola pesante ampia e aggiungere 3 litri di acqua fresca. Coprire e sobbollire per circa 1 ora o fino a che i fagioli si siano ammorbiditi. Prestare attenzione che l'acqua continui a bollire abbastanza. I fagioli devono essere coperti con l'acqua per tutto il tempo. Aggiungere il resto degli ingredienti, eccetto che per il riso. Aggiungere più acqua per coprirli se necessario. Sobbollire per 1 - 1 ½ ore o fino a che il liquido si sia addensato. Servire sopra il riso.