

ZUPPE E MINESTRE

# Fagioli ubriachi

LUOGO: [Centro America](#) / [Guatemala](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



## INGREDIENTI

- 1/2kg di fagioli "pinto" secchi
- 2 pomodori interi tritati grossolanamente
- ½ cipolla bianca affettata
- 1 jalapeno sottaceto affettato finemente
- 2 spicchi d'aglio
- 2 foglie di lauro fresco
- 1 cucchiaino di origano messicano essiccato
- 350gr di birra scura
- 2
- 2 litri d'acqua
- sale e pepe nero fresco appena macinato

## PREPARAZIONE

- 1 Lavare i fagioli in acqua fredda, scartare ogni sassolino o fagiolo non integro. Mettere i fagioli in una casseruola ampia e non molto fonda (rondeau) e coprirli con l'acqua in modo tale che l'acqua li superi di 5 cm. Cuocere per 30 minuti, quindi

aggiungere i pomodori, le cipolle, il jalapeno, l'aglio, le foglie di lauro, l'origano e la birra.

Cuocere fino a che i fagioli siano teneri, circa un'altra ½ ora.

Con uno schiacciapatate schiacciare i fagioli, aggiustate di sapore con sale e pepe e servite.