

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Frijoles borrachitos

LUOGO: Nord America / Messico

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



INGREDIENTI

250 g di fagioli borlotti secchi
4 tazze d'acqua
1 lattina di birra da 33 cl
1 cipolla media tritata
6 fette di pancetta
250 g di pomodori pelati
1 cucchiaio di prezzemolo pulito
sale e pepe

PREPARAZIONE

- 1 In una casseruola ammollare i fagioli per una notte nell'acqua oppure portarli a ebollizione, cuocere per circa 2 minuti, coprire la casseruola e lasciar riposare per un'ora. Trascorso questo tempo, incorporarvi la birra e la cipolla. Porre sul fuoco, portare a ebollizione, coprire e far sobbollire per circa un'ora e mezza o finché i fagioli saranno molto teneri.
In una padella far saltare la pancetta finché sarà croccante e sgrassata, scolarla e

sbriciolarla. Aggiungerla al composto di fagioli insieme ai pomodori non sgocciolati, il prezzemolo, sale e pepe. Coprire e far stufare per 35 minuti. Servire caldo.