

SECONDI PIATTI

Lo stufariello di mia nonna di StregghettaDolce

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [25 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

FRIARIELLI O CIME DI RAPA
PANE CAFONE
FAGIOLI BORLOTTI e metà cannellini -
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
PEPERONCINO
AGLIO
SALE

PREPARAZIONE

- 1 Allora il centro della ricetta sono i "friarielli" un tipo di broccoli che abbiamo solo noi in Campania.



2 poi dovete prendere un vasetto di fagioli, e dell'ottimo pane secco

non ho dosi da dirvi...quello che vedete in padella è per circa 3 persone.

Allora lavare i friarielli e farli bollire.

Poi li scolate e li mettete in una padella molto capiente dove avete dato un paio di giri d'olio uno spicchio d'aglio e del peperoncino (se non vi piace potete non metterlo).



3 Salate e fate andare per qualche minuto...intanto tagliate a dadi il pane duro...



4 Una volta pronto lo mettete in padella sulla verdura:



5 Aggiungete acqua e coprite...dopo un 5 minuti iniziate a lavorare il pane con la forchetta schiacciando il tutto:



6 Quando avrete schiacciato tutto il pane e si è amalgamato al massimo con la verdura:



7 aggiungete i fagioli, io metto metà borlotti, metà cannellini..



8 aggiustate di sale lasciate insaporire i fagioli qualche minuto e impiattate... se lo lasciate leggermente attaccare alla padella è ancora più buono





9 é spettacolare...

grazie a tutte!! e augurissimi!