

SECONDI PIATTI

## Piedini di maiale con fagioli

LUOGO: Europa / Spagna

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 30 min    COTTURA: 120 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



I piedini di maiale con fagioli sono un piatto povero, estremamente rustico ed economico, che rappresenta in pieno lo stile di una cucina in cui non si butta via niente ma tutto si rivela ricco di sapore, con pochissimi accorgimenti!

### INGREDIENTI

PIEDINI DI MAIALE 4  
FAGIOLI secchi - 200 gr  
MANDORLE tostate - 15  
BRANDY ½ bicchierini  
CIPOLLE 2  
POMODORI maturi - 4  
ALLORO 2 foglie  
SPICCHIO DI AGLIO 2  
PEPE NERO IN GRANI 4  
TRITO DI CAROTA E SEDANO  
FARINA  
SALE  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

### PREPARAZIONE

- 1 In una pentola con acqua fate cuocere i piedini di maiale tagliati a metà con gli odori e i grani di pepe.



- 2 In un'altra pentola con acqua fredda fate lessare i fagioli.



- 3 Quando i piedini saranno cotti, scolateli, infarinateli e frigeteli in una capace padella con l'olio.



4 Lasciate quindi raffreddare l'olio e versatelo in un'altra padella, dove farete imbiondire la

cipolla tritata molto finemente.



**5** Aggiungete poi i pomodori tagliati a pezzetti e lasciate cuocere.



**6** Fate scaldare i piedini di maiale in una casseruola di coccio, bagnateli con il brandy e fiammeggiate.



- 7 Passate la salsa di pomodoro al setaccio oppure frullate con un frullatore ad immersione ed uniteci i fagioli.





8 Versateli sui piedini, con l'aglio e le mandorle.



9 Sciogliete il tutto con un poco di brodo e unitelo ai piedini.



10 Fate cuocere per 20 minuti circa e servite.