

SECONDI PIATTI

Piselli d'Antiochia zuppa di fagioli e platani

LUOGO: **Sud America / Colombia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **120 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**

NOTE: + **12 ORE DI AMOLLO**



Piselli d'Antiochia ovvero una saporita e gustosa zuppa di fagioli e platani come si usa fare in Colombia.

INGREDIENTI

FAGIOLI BIANCHI 1 kg
PANCETTA (TESA) (oppure 250 g di maiale salato) - 4 fette
PLATANO verdi tritati finemente - 2
POMODORI CILIEGINI sbucciati e tritati - 4
CIPOLLE tritate - 2
SPICCHIO DI AGLIO sminuzzato - 1
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 1 cucchiaio da tavola
SALE 1 cucchiaio da tavola

PREPARAZIONE

1 Lavate i fagioli e lasciateli immersi in acqua per una notte.

Mettete i fagioli e la pancetta o il maiale salato in una pentola con acqua sufficiente a coprire il tutto. Lasciateli lessare per circa un'ora e mezza o fino a che siano teneri.



2 Aggiungete i platani e cuocete fino a che siano teneri. Aggiungete il sale e miscelate bene.



- 3 Da parte saltate i pomodori, le cipolle e l'aglio fino a che siano teneri, quindi aggiungete i fagioli.



- 4 Cuocete per un'altra mezz'ora fino a che tutti i sapori vengano assorbiti.

Questi fagioli sono persino meglio se mangiati il giorno dopo.

NOTE