

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Radicchio e fagioli

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [40 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

RADICCHIO 300 gr

FAGIOLI freschi - 500 gr

PANCETTA (TESA) 150 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Se usate i fagioli secchi, ne basterà la metà e abbiate l'accortezza di metterli a bagno la sera prima.

Tagliate la pancetta pezzetti, fatela cuocere insieme ai fagioli in acqua leggermente salata.



2 A cottura ultimata il composto dovrà risultare morbido ma abbastanza denso da rendere superfluo scolare i fagioli.

Lavate il radicchio in abbondante acqua, conditelo con i fagioli (che schiacterete leggermente con la forchetta) sale, pepe, aceto e volendo un po' di olio.



