

SECONDI PIATTI

Ricetta facile di riso e fagioli

LUOGO: Nord America / Stati Uniti

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



INGREDIENTI

- 2 scatole di fagioli neri (circa 450gr)
- ½ tazza di cipolla
- 1 striscia di pancetta
- 4 cucchiaini di salsa piccante
- 2 spicchi d'aglio
- sale e pepe a piacere

PREPARAZIONE

- 1 Saltare le cipolle in olio o nello spray anti-aderente fino a che diventino trasparenti. Tagliare le strisce di pancetta in pezzi da circa 1cm. Aggiungere l'aglio e la pancetta alle cipolle e saltare fino a che la pancetta sia leggermente cotta. Incorporare le scatole di fagioli. Incorporare 4 cucchiaini di salsa piccante (aggiungerne di più a piacere). Lasciar sobbollire per circa 10 minuti. Tenere coperto e mescolare occasionalmente. Si possono schiacciare dei fagioli con il cucchiaio. Questo preparato potrebbe risultare, in fine, leggermente zupposo. Servire sul riso in una ciotola.

Cuocere delle salsicce di maiale senza pelle nella casseruola. Buttare la maggior parte del grasso ma lasciare le salsicce. Quindi saltare delle cipolle tritate con la salsiccia e, alla fine, aggiungere della salsa hoi-sin (una salsa cinese a base di prugna) e, chiaramente, i fagioli. Sobbollire per miscelare gli aromi. Servire sul riso.