

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa di fagioli

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

½ kg di fagioli cannellini
2 cotiche di maiale
1 osso di prosciutto
4 fette di pane non fresco
olio extravergine d'oliva
sale
acqua
1 cipolla grande.

PREPARAZIONE

1 Scegliete i fagioli in modo da non trovarvi ospiti indesiderati, poi metteteli in acqua fredda.

Dopo 24 ore, accendete il camino, munitevi di due pignatielli (pignatte di creta), in uno mettete i fagioli, le cotiche di maiale, il sale e l'osso di prosciutto, aggiungete dell'acqua

fino a coprirli e ponetelo sul camino acceso non vicino alla fiamma. Riempite l'altro di acqua e mettetelo vicino al primo.

Quando i fagioli hanno assorbito l'acqua, mettetene altra, prendendola dal pignatiello contenente l'acqua che nel frattempo è diventata calda. Questa operazione va fatta in continuazione, ogniqualvolta il liquido viene assorbito dai fagioli.

2 Quando questi sono cotti, prendete dei piatti, fatevi uno strato di pezzi di pane, versatevi sopra i fagioli con il loro brodo, in modo che questo venga assorbito dal pane, versatevi sopra abbondante olio extravergine d'oliva, staccate dalle cipolle, preventivamente lavate e pulite, una sfoglia e utilizzatela al posto del cucchiaino, provvedete accuratamente a mangiarla assieme ai fagioli, e sostituendola quindi ogni volta!.

NOTE

Il camino certe volte, è solo decorativo, e il pignatiello non si trova in tutte le case per cui potete anche cucinare con il fornello a gas, e le pentole normali, ma permetteteci di dirvi che non è la stessa cosa.