

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa di fagioli con riso e tortillas del Nicaragua

di: *Cookaround*

LUOGO: *Centro America / Nicaragua*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* PREPARAZIONE: *10 min* COTTURA: *210 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



INGREDIENTI

FAGIOLI ROSSI o neri - 1 kg

PANNA o panna acida - 1,5 tazze

UOVA 12

MARGARINA 250 gr

CIPOLLE grossa - 1

PEPERONE A CAMPANA grosso - 1

CIPOLLOTTI 2 cucchiari da tavola

POMODORI 2

SALE

PEPE NERO

SPICCHIO DI AGLIO

ACETO DI VINO BIANCO

PREPARAZIONE

- 1 Bollite i fagioli fino a che risultino morbidi, assicurandosi che l'acqua non evapori, aggiungerne se necessario per mantenere i fagioli coperti.



- 2 Tagliate la verdura a pezzettini. In una casseruola capiente fate fondere la margarina, quindi unitevi la verdura affettata e soffriggetela fino a che risulti ben dorata.



- 3 Unite, a questo punto, i fagioli scolati, il latte di burro o la panna acida.



- 4 Insaporire con pepe, sale, aceto o aglio a piacere.
Sbattete tre uova in una ciotola. Aggiungete le uova alla zuppa mescolando continuamente fino a che siano ben amalgamate.



5 Aggiungete una ad una le altre uova. Le uova sono una parte opzionale nella zuppa.



6 Portate il tutto nuovamente ad ebollizione e cuocete finché le uova siano pronte e servite su di un letto di riso con tortillas.