

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa di fagioli neri

LUOGO: Nord America / Stati Uniti

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



INGREDIENTI

- 1 tazza di fagioli neri secchi
- 100 g di bacon a pezzi di ½ cm
- 1 cipolla piccola tritata
- 1 gambo di sedano tritato
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- 1 foglia di alloro
- sale e pepe nero
- 4 e ½ tazze di acqua
- ½ bicchiere di vino di Madeira
- 1 uovo sodo tritato
- ¼ di limone affettato sottilmente

PREPARAZIONE

- 1 Mettere a bagno i fagioli neri in acqua calda e lasciarceli per almeno 12 ore. Togliarli, asciugarli e metterli in una pentola con il bacon, la cipolla, il sedano, il basilico, l'alloro, sale e pepe.

Aggiungere l'acqua e portare a bollore a fuoco vivo. Abbassare la fiamma, coprire e far cuocere per almeno 3 ore, fino a quando i fagioli non saranno veramente teneri.

Passare la zuppa al setaccio, buttare via le scorie, rimettere la purea nella pentola, aggiungere il Madeira e rimettere sul fuoco moderato per altri 5 minuti.

Mettere la zuppa calda nelle scodelle e guarnire con le uova e le fettine di limone.