

PRIMI PIATTI

# Riso ai fagioli neri | Moros y cristianos

di: *Cookaround*

LUOGO: *Centro America / Cuba*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    COSTO: *basso*    REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



Se amate i piatti rustici che strizzano l'occhio ai paesi oltreoceano sappiate che il **riso ai fagioli neri-Moros y cristianos** ricetta di origine cubana è proprio ciò che fa per voi! Una ricetta buonissima di quelle perfette per una serata Tex-max magari da passare davanti alla tv con amici. Provate questa ricetta e vedrete che sapore incredibile!

## INGREDIENTI

FAGIOLI NERI già cotti - 500 gr  
RISO A CHICCO LUNGO 300 gr  
BACON 5 fette  
PEPERONI VERDI tipo friggiteli - 3  
CUMINO ½ cucchiaini da tè  
ORIGANO 1 pizzico  
FOGLIE DI ALLORO 1  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)  
SALE

## PREPARAZIONE

**1** Per preparare il riso ai fagioli-Moros y cristianos neri cuocete in precedenza i fagioli: teneteli in ammollo per lameno 12 ore, poi cuoceteli in acqua completamente ricoperti, per 15 minuti dall'inizio del bollore e lasciateli raffreddare nella loro acqua di cottura.

**2** Una volta che avrete a disposizione i fagioli già cotti, potete tranquillamente procedere con la preparazione della ricetta: affettate le fette di bacon a striscioline e mettetele a rosolare in una padella, dove non dovrete aggiungere nessun tipo di grasso.



**3** Mentre il bacon si stà rosolando, prendete i peperoncini verdi, privateli dei semi e

filamenti interni, tagliateli e aggiungeteli nella padella insieme al bacon e una foglia di alloro, cuocete per almeno 3-4 minuti in modo tale da far ammorbidire i peperoncini.



- 4 Quando i peperoncini si sono ammorbiditi, aggiungete nella padella insieme al condimento il riso, lasciate tostare leggermente, aggiungete a questo punto anche i fagioli neri già cotti, compresi della loro acqua di cottura.

Insaporite con il timo in polvere, una leggera spolverata di origano e salate leggermente facendo attenzione a non esagerare, in quanto il bacon è già bello saporito.





**5** Se notate che l'acqua di cottura che avete appena messo, non dovesse essere sufficiente per far cuocere il riso, aggiungete acqua normale e portate a cottura, considerate che ci vorranno all'incirca un 13-14 minuti al massimo.





6 Una volta che il liquido si sarà completamente assorbito, come nella classica cottura dei nostri risotti, il riso e fagioli neri è pronto. Aggiustate il sale se necessario prima di servire.



