

PRIMI PIATTI

Riso e fagioli alla sudamericana

LUOGO: Sud America

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



Riso e fagioli alla sudamericana

INGREDIENTI

FAGIOLI NERI già cotti - 500 gr
PEPERONI VERDI 1
BACON 50 gr
CUMINO in polvere - 1 cucchiaino da tè
ORIGANO 1 pizzico
FOGLIE DI ALLORO 1 foglia
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
SALE

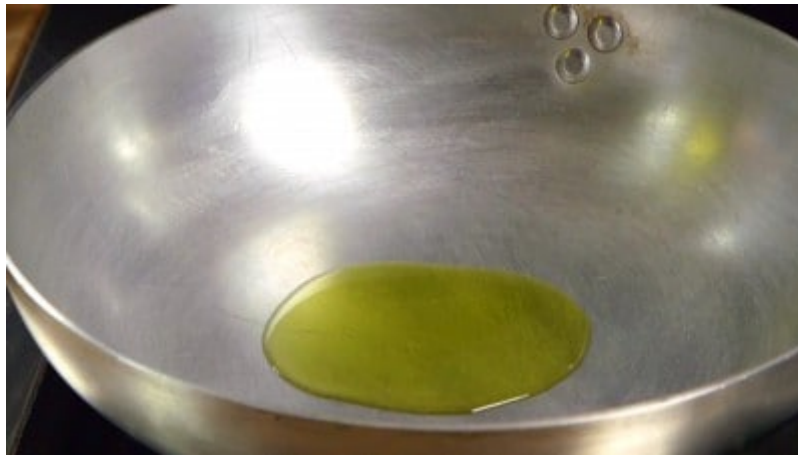
PER SERVIRE

RISO A CHICCO LUNGO cotto ad
assorbimento - 300 gr

PREPARAZIONE

- 1 Per il riso e fagioli nella versione domenicana: scaldate un giro d'olio in una padella. Affettate a striscioline le fette di bacon e quando l'olio è caldo mettete il bacon appena

tagliato a rosolare nella padella.



- 2 Mentre il bacon si stà rosolando, prendete il peperone, privatelo dei filamenti e semi interni e tagliatelo a cubettoni.

Aggiungetelo nella padella insieme al bacon e mettete anche una foglia di alloro.



3 Lasciate cuocere per circa 5 minuti senza aggiungere nessun tipo di liquido. Quando i

peperoni sono già abbastanza avanti nella cottura, aggiungete nella padella anche i fagioli neri cotti insieme ad un pò di acqua di cottura degli stessi se li avete preparati voi, altrimenti aggiungete della semplice acqua.



- 4 Lasciate insaporire bene, mescolate, aggiungete un cucchiaino di cumino in polvere, altrimenti va benissimo anche il cumino in semi; fate insaporire il tutto e mettete anche una leggera spolverata di origano, salate leggermente.

Continuate la cottura per altri 5-10 minuti al massimo.



5 Una volta che il tempo di cottura è terminato e tutto il liquido si è assorbito è arrivato il momento di servire.

Prendete il riso cotto in precedenza e accompagnatelo al condimento appena preparato e servite.

