

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Fagioli all'ucelletto

di: *Cookaround*

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Toscana](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [110 min](#) COSTO:
[molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



I fagioli all'ucelletto sono uno dei must toscani, riconosciuto in tutto il mondo come uno dei piatti più rappresentativi della cucina tradizionale toscana. Si tratta di un vero piatto povero, che conserva nella sua povertà tutta la ricchezza nutrizionale e la genuinità dei piatti d'altri tempi. Il nostro consiglio? Comprate una bella pagnotta di pane toscano e la cena è servita!

INGREDIENTI

FAGIOLI TOSCANELLI secchi - 300 gr
POMODORI maturi - 300 gr
SPICCHIO DI AGLIO 2
SALVIA 1 rametto
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Scolate i fagioli dalla loro acqua di ammollo, metteteli in una casseruola con l'acqua fredda e lessateli per un'ora e mezza, regolate di sale verso fine cottura.

In una pentola di terracotta rosolate gli spicchi d'aglio, aggiungete la salvia e i fagioli cotti, lasciate rosolare per 5 minuti a fiamma viva.





2 Aggiungete i pomodori pelati, regolate di sale e pepe e lasciate cuocere il tutto per altri 15 minuti a fiamma dolce.





3 Servite i fagioli con una macinata di pepe fresco e un giro d'olio a crudo.

