

SECONDI PIATTI

Fagioli con pancetta indiavolati

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [150 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



I **fagioli con pancetta indiavolati** sono il piatto rustico per eccellenza, uno di quelli da gustare in compagnia, con fiumi di vino o con una birra artigianale! Preparate i fagioli con pancetta indiavolati se volete un piatto dal basso costo e dalla grande resa. Se amate poi il piccante provate anche a fare la pasta con il [chorizo piccante](#), favolosa!

INGREDIENTI

FAGIOLI già lessati - 1 kg
PANCETTA FRESCA con cotenna - 1 kg
PEPE IN GRANI
SPICCHIO DI AGLIO in camicia - 4
OLIO DI ARACHIDI 1 cucchiaio da tavola
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiai da tavola
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 2
PEPERONCINO VERDE 2
SALSA CHILI
CONCENTRATO DI POMODORO
SALE

PREPARAZIONE

- 1 Per fare i **fagioli con pancetta indiovolati** prendete la pancetta, dividetela in pezzetti, incidete leggermente la cotenna in modo tale che si ammorbida in cottura.

Trasferite la pancetta in una pentola colma d'acqua insieme a del pepe in grani e fate lessare per un'ora o un'ora e mezza schiumando la superficie dell'acqua di tanto in tanto.





2 Verificate che la pancetta sia molto tenera, quindi scolatela e tagliate ciascun pezzo in tre o quattro pezzi più piccoli.





- 3 Scaldate un giro d'olio di semi in una padella e unite la pancetta che lascerete rosolare mescolando di tanto in tanto.



- 4 Fate scaldare un giro d'olio extravergine d'oliva in un'altra padella, aggiungete gli spicchi d'aglio in camicia leggermente schiacciati ed i peperoncini tagliati a pezzetti e lasciate rosolare.



- 5 Quando l'olio inizia a sfrigolare, aggiungete i fagioli già lessati e lasciate insaporire il tutto.

Quando i fagioli avranno preso calore aggiungete un cucchiaino di concentrato di pomodoro; mescolate per amalgamare bene gli ingredienti.



6 Aggiungete, se piace, della salsa chili alla padella con la pancetta, mescolate e lasciate insaporire.



7 Quando la salsa dei fagioli si sarà ristretta, aggiungete la pancetta, mescolate, lasciate insaporire per pochi minuti e servite il tutto ben caldo.



CONSIGLIO

Al posto delle costine potrei utilizzare le salsicce.

Sì, viene ottima!