

SECONDI PIATTI

Fagioli con pancetta indiafolati

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* PREPARAZIONE: *10 min* COTTURA: *150 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



I **fagioli con pancetta indiafolati** 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 indiafolati 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 cucchiaino da tavola
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4 cucchiaini da tavola
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 2
PEPERONCINO VERDE 2
SALSA CHILI
CONCENTRATO DI POMODORO
SALE

PREPARAZIONE

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

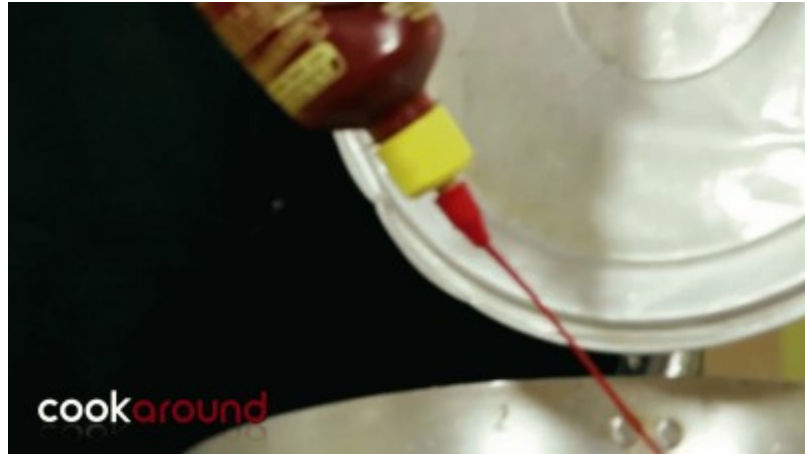


- 5 Quando l'olio inizia a sfrigolare, aggiungete i fagioli già lessati e lasciate insaporire il tutto.

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