

SECONDI PIATTI

Fagioli en bronzon

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Trentino-Alto Adige*

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



INGREDIENTI

1/2 kg di fagioli borlotti secchi

1 pomodoro

1 cucchiaio di farina bianca

2 etti di salame

formaggio grattugiato

olio (o burro)

sale e pepe.

PREPARAZIONE

1 La sera prima i fagioli vanno messi a bagno nell'acqua.

Si mettono a bollire in acqua salata i fagioli fino a metà cottura (ricordarsi di tenerli prima in ammollo, 12 ore, in acqua fredda con bicarbonato), quindi si scolano in un tegame, per proseguire la cottura assieme al pomodoro tagliato a dadetti, alla farina sciolta nell'olio (nel burro).

Si completa il piatto aggiungendo il salame tagliato anch'esso a dadetti e il formaggio

grattugiato.

E' un buon contorno alla torta di patate.