

ZUPPE E MINESTRE

Hopping John

di: *Cookaround*

LUOGO: Nord America

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 45 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



Hopping John, un piatto a base di riso e fagioli dall'occhio tipico del Sud degli Stati Uniti d'America, originario della Carolina. Si tratta di una zuppa asciutta ricchissima di ingredienti e di sapore.

Nel Sud degli Stati Uniti si usa consumare questo piatto a Capodanno come piatto ben augurante, i fagioli, infatti, rappresentano le monete...spesso accompagnato da un altro piatto ben augurante ovvero il pane di mais che con il suo color oro rappresenta la ricchezza.

Il nome è probabilmente una storpiatura del nome haitiano dei fagioli dall'occhio che vengono,

appuntamento, chiamati pois pigeons...da qui Hopping John. Se amate questo genere di piatti provate anche il [piatto di riso fagioli e verza](#).

INGREDIENTI

FAGIOLI DALL'OCCHIO cotti - 250 gr

RISO 250 gr

ACQUA 500 ml

PANCETTA (TESA) a dadini - 60 gr

PEPERONI VERDI 1

CIPOLLE piccola - 1

SEDANO 1 costa

SPICCHIO DI AGLIO 1

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE ¼

cucchiari da tè

TIMO ½ rametti

PREZZEMOLO 1 rametto

CONCENTRATO DI POMODORO 2

cucchiari da tavola

PASSATA DI POMODORO 2 cucchiari da

tavola

SALE ½ cucchiari da tè

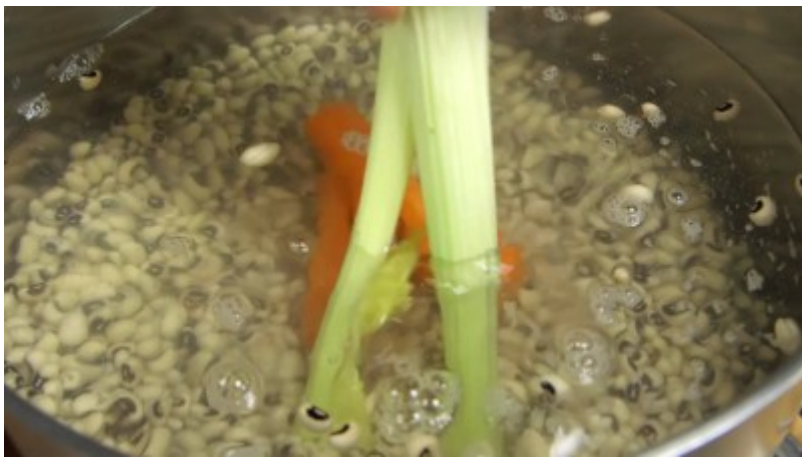
PEPE NERO ¼ cucchiari da tè

PREPARAZIONE

- 1 Se non avete a disposizione i fagioli dall'occhio già cotti, dovrete procedere in questo modo: mettete i fagioli a bagno in acqua fredda per una notte.



- 2** Il giorno successivo li scolate e li trasferite in una pentola sufficientemente capiente che riempirete d'acqua. Aggiungete anche una carota ed una costa di sedano che daranno sapore ai fagioli durante la cottura.



- 3** Lasciate cuocere i fagioli per 2 ore - 2 ore e mezza o fino a che risultino morbidi e cotti. Salateli solo al termine della cottura e aggiungete anche qualche foglia di salvia.



- 4 Tagliate la pancetta a dadini e mettetela a rosolare in un tegame. Quando il grasso della pancetta si sarà un po' sciolto, unite le cipolle affettate finemente e il peperone verde anch'esso affettato abbastanza fine.





- 5 Mentre le verdure rosolano, togliete le fibre dal sedano e tagliatelo a dadini, quindi unitelo alla casseruola.





6 Insaporite con il peperoncino, il timo ed il prezzemolo.





- 7** Riunite in una ciotola il concentrato di pomodoro e la passata e mescolate per amalgamare i due ingredienti che dovrete, successivamente unire agli altri ingredienti nella casseruola.



- 8** Aggiungete dell'acqua per stemperare bene la salsa. Unite, a questo punto, anche i fagioli e lasciate insaporire bene il tutto.

Correggete di sale e insaporite con il pepe.



9 Quando gli ingredienti nella casseruola si saranno ben insaporiti, versate il riso e mezzo

litro d'acqua.

Lasciate cuocere il riso per assorbimento a casseruola coperta.



10 Quando tutto il liquido sarà stato assorbito ed il riso sarà completamente cotto, impiattate l'hopping john e servitelo in tavola.



CONSIGLIO