

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

I fagioli arraccanati

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **120 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + **12 ORE DI RIPOSO**



INGREDIENTI

1 kg di fagioli cannellini
mezzo peperoncino piccante secco
2-3 spicchi di aglio
poco prezzemolo
3-4 pomodorini
5-6 cucchiari di formaggio grattugiato (pecorino e parmigiano)
un pugno di mollica di pane raffermo sbriciolata
abbondante olio extravergine di oliva.

PREPARAZIONE

1 Lasciate i fagioli a bagno in abbondante acqua per tutta una notte.

Il giorno dopo mettete i fagioli in una pentola e ricopriteli con acqua pulita (il livello dell'acqua deve superare i fagioli di due dita) e mettete sul fuoco a fiamma vivace.

Non appena l'acqua raggiunge il bollore, abbassare la fiamma al minimo e coprire la casseruola.

L'acqua deve bollire appena. A cottura ultimata versare i fagioli in una teglia senza togliere l'acqua rimasta.

Non mescolare i fagioli durante la cottura, devono rimanere interi.



2 Condite i fagioli con il peperoncino piccante sbriciolato.



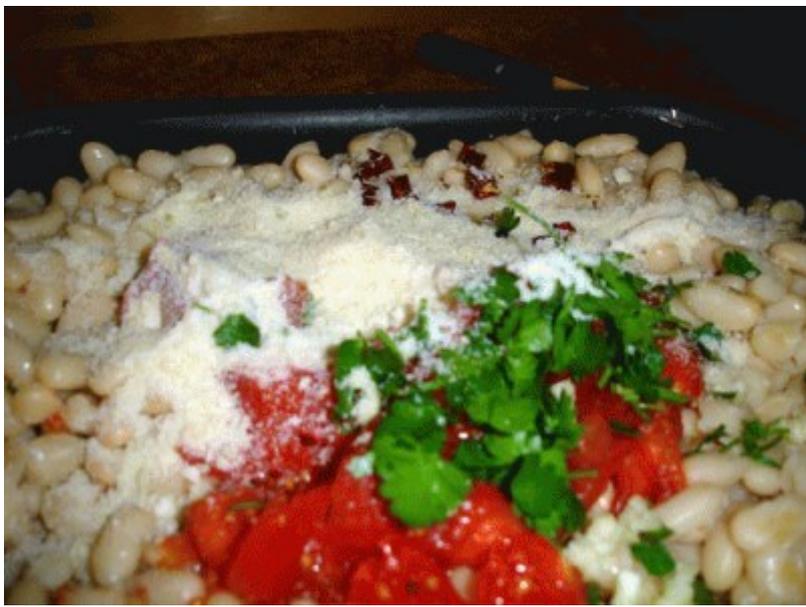
3 Tritare l'aglio, tagliare i pomodori a pezzettini ed uniteli ai fagioli.



4 Unite il prezzemolo tritato.



5 Unite il formaggio.



6 Unite abbondante olio di oliva.



7 E mescolare.



8 Coprite con la mollica mescolata con poco aglio tritato e del prezzemolo.



9 Infornate a 200°C fino a quando non si forma in superficie una crosticina dorata e croccante.