

SECONDI PIATTI

Piedini di maiale con fagioli

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Spagna*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* PREPARAZIONE: *30 min* COTTURA: *120 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



I piedini di maiale con fagioli sono un piatto povero, estremamente rustico ed economico, che rappresenta in pieno lo stile di una cucina in cui non si butta via niente ma tutto si rivela ricco di sapore, con pochissimi accorgimenti!

INGREDIENTI

PIEDINI DI MAIALE 4
FAGIOLI secchi - 200 gr
MANDORLE tostate - 15
BRANDY ½ bicchierini
CIPOLLE 2
POMODORI maturi - 4
ALLORO 2 foglie
SPICCHIO DI AGLIO 2
PEPE NERO IN GRANI 4
TRITO DI CAROTA E SEDANO
FARINA
SALE
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

PREPARAZIONE

- 1 In una pentola con acqua fate cuocere i piedini di maiale tagliati a metà con gli odori e i grani di pepe.



- 2 In un'altra pentola con acqua fredda fate lessare i fagioli.



- 3 Quando i piedini saranno cotti, scolateli, infarinateli e frigeteli in una capace padella con l'olio.



4 Lasciate quindi raffreddare l'olio e versatelo in un'altra padella, dove farete imbiondire la

cipolla tritata molto finemente.



5 Aggiungete poi i pomodori tagliati a pezzetti e lasciate cuocere.



6 Fate scaldare i piedini di maiale in una casseruola di coccio, bagnateli con il brandy e fiammeggiate.



- 7 Passate la salsa di pomodoro al setaccio oppure frullate con un frullatore ad immersione ed uniteci i fagioli.





8 Versateli sui piedini, con l'aglio e le mandorle.



9 Sciogliete il tutto con un poco di brodo e unitelo ai piedini.



10 Fate cuocere per 20 minuti circa e servite.