

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Radicchio e fagioli

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Veneto*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *10 min* COTTURA: *40 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

RADICCHIO 300 gr

FAGIOLI freschi - 500 gr

PANCETTA (TESA) 150 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiari da tavola

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Se usate i fagioli secchi, ne basterà la metà e abbiate l'accortezza di metterli a bagno la sera prima.

Tagliate la pancetta pezzetti, fatela cuocere insieme ai fagioli in acqua leggermente salata.



2 A cottura ultimata il composto dovrà risultare morbido ma abbastanza denso da rendere superfluo scolare i fagioli.

Lavate il radicchio in abbondante acqua, conditelo con i fagioli (che schiacterete leggermente con la forchetta) sale, pepe, aceto e volendo un po' di olio.



