

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa di fagioli con riso e tortillas del nicaragua

LUOGO: **Centro America / Nicaragua**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **210 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**



La zuppa di fagioli con riso e tortillas è tipica del nicaragua e anche di altri paesi del centro e sud america. Si può servire più o meno brodosa. Una ricetta davvero particolare e saporita, perfetta per chi ama i piatti internazionali. Provate questa nostra versione e vedrete che vi piacerà di certo!

INGREDIENTI

FAGIOLI ROSSI o neri - 1 kg
PANNA o panna acida - 1,5 tazze
UOVA 12
MARGARINA 250 gr
CIPOLLE grossa - 1
PEPERONE A CAMPANA grosso - 1
CIPOLLOTTI 2 cucchiaini da tavola
POMODORI 2
SALE
PEPE NERO
SPICCHIO DI AGLIO
ACETO DI VINO BIANCO

PREPARAZIONE

- 1 Bollite i fagioli fino a che risultino morbidi, assicurandosi che l'acqua non evapori, aggiungerne se necessario per mantenere i fagioli coperti.



- 2 Tagliate la verdura a pezzettini. In una casseruola capiente fate fondere la margarina, quindi unitevi la verdura affettata e soffriggetela fino a che risulti ben dorata.



- 3 Unite, a questo punto, i fagioli scolati, il latte di burro o la panna acida.



- 4 Insaporire con pepe, sale, aceto o aglio a piacere.
Sbattete tre uova in una ciotola. Aggiungete le uova alla zuppa mescolando continuamente fino a che siano ben amalgamate.



5 Aggiungete una ad una le altre uova. Le uova sono una parte opzionale nella zuppa.



6 Portate il tutto nuovamente ad ebollizione e cuocete finché le uova siano pronte e servite su di un letto di riso con tortillas.