Cicorie e fagioli

Data: 2 dicembre 2014 | Autore: Maria Cristina Rotundo



Ecco una ricetta dal sapore antico! Questo piatto ha quel gusto unico ed inimitabile che sà di casa e di famiglia, cui ancora oggi è difficile rinunciare!

INGREDIENTI:
- 1kg di cicoria
- 300gr di fagioli cannellini secchi
- olio extravergine d'oliva
- 1 spicchio d'aglio
- Peperoncino qb
- Pane raffermo qb

PROCEDIMENTO:
1. Tenete in ammollo i fagioli in acqua fredda per circa 10/12 ore prima della cottura, in caso di poco tempo a disposizione si possono usare fagioli in scatola già pronti.
2. Scolate i fagioli, sciacquateli e poneteli in un tegame capiente, copriteli con abbondante acqua fredda e metteteli sul fuoco a lessare per circa 2 ore dall'ebollizione a tegame coperto.
3. Salate poco prima che termini la cottura.
4. Nel frattempo pulite accuratamente la cicoria, e sciacquatela.
5. Mettetela in un tegame capiente con abbondante acqua, fatela lessare per circa 25/30 minuti dall'ebollizione. Scolatela e ponetela in una zuppiera.
6. Quando anche i fagioli saranno cotti, scolateli, ma non del tutto perché servirà un pò della loro

acqua di cottura.
7. In un tegame, fate scaldare l'olio extravergine d'oliva insieme ad uno spicchio d'aglio e il peperoncino, quando l'aglio si sarà imbiondito aggiungete la cicoria, mescolate bene e fate insaporire per qualche minuto, quindi unite i fagioli lessati con un pò della loro acqua, mescolate bene in modo da incorporare con cura gli ingredienti, aggiustate di sale e coprite il tegame.
8. Lasciate cuocere a fuoco lento per circa 20 minuti.
9. Nel frattempo fate tostare del pane a fette, andrà bene anche del pane raffermo.
10. Quando la minestra sarà pronta, ponete le fette di pane tostato in una zuppiera e versatevi sopra la minestra di cicoria e fagioli ricoprendole. Irrorate il tutto con del buon olio crudo e servite.[MORE]

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/cicorie-e-fagioli/60380