Alessandro Borghese Kitchen Sound: i fagioli in umido di Bud Spencer

borghese-3-abe0be74

FAGIOLI IN UMIDO
TRATTO DA: LO CHIAMAVANO TRINITA'
(Costo € - Tempo 2H - Difficoltà #)

Ingredienti per 4 persone:
1 cipolla
1 spicchio d'aglio
1 peperoncino fresco
1 noce di burro
200g speck a dadini
salvia in foglie q.b.
500g fagioli borlotti ammollati
50g concentrato di pomodoro
Olio extravergine d'oliva q.b.
1 pagnotta casereccia
200g salsa di pomodoro
Sale e pepe q.b.

Preparazione:
Sciogli il burro in una pentola e fai soffriggere un trito di cipolla dorata e uno spicchio d'aglio.
Aggiungi lo speck a cubetti e continua a rosolare bene il tutto.
Dopo qualche minuto incorpora la concentrata di pomodoro per colorare, e qualche foglia di salvia per profumare.
Continua, aggiungendo la salsa di pomodoro, i fagioli borlotti scolati (lasciati a bagno 12 ore) e un

bicchiere d’acqua. Aggiusta di sale e pepe.
Abbassa la fiamma e fai “sobbollire” per un paio d’ore.
Servi i fagioli posizionandoli in un ring, al centro del piatto. Guarnisci con foglioline di salvia, un peperoncino a fettine e un goccio d’olio extravergine.
Non dimenticarti di affiancare il piatto con una pagnotta casareccia!!

La nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound è in onda tutti i giorni su Sky Uno.