

PRIMI PIATTI

Sopa de frijoles negros

Origine: Cuba

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Fagioli neri secchi	450 g
Olio d'oliva	8 cl
Aglione finemente tritato	4 spicchi
Cipolle sbucciate e tritate	2
Peperone rosso lavato, pulito e tagliato in pezzi di 2 x 2 cm	1
Sale	
Pepe	
Origano secco	1 cucchiaino
Cumino macinato	1/2 cucchiaino
Alloro	2 foglie
Vino bianco secco	20 cl
Aceto di vino rosso	2 cucchiai

PER GUARNIRE

Cipolla tritata	1 pizzico
-----------------	-----------

Preparazione

- 1 Questa zuppa di fagioli neri è un classico della cucina cubana, ma viene abitualmente consumata in tutta l'America centrale, dove l'impiego di fagioli è abbastanza diffuso.
- 2 Per quanto concerne la preparazione, l'ideale sarebbe impiegare proprio i fagioli neri, che hanno una forma simile a quella dei cannellini ma presentano una pelle più consistente ed un gusto più marcato.
- 3 E' generalmente possibile reperirli nei supermercati più forniti. In mancanza di fagioli neri, vanno bene anche i borlotti, anche se il gusto 'originale' della zuppa si va un po' a perdere.
- 4 La ricetta originale prevede l'impiego di fagioli neri secchi (da lasciare a bagno la notte prima della cottura); essendo molto difficile trovarli secchi, si possono impiegare quelli in scatola, avendo però cura di ridurre i tempi di cottura: essendo infatti già cotti, si rischia

di ottenere un purè anziché una zuppa...

- 5 Questa pietanza è eccellente come 'starter' prima di una cena in pieno stile centroamericano, ma può tranquillamente essere consumata come piatto unico nelle fredde e lunghe serate invernali.
- 6 Scolare i fagioli dall'acqua nella quale sono stati tenuti a bagno almeno una notte ed immergerli in una pentola con 2 litri di acqua fredda; portare ad ebollizione a fuoco alto, quindi cuocere coperto a fuoco medio-basso per circa un'ora.
- 7 Nel frattempo in un pentolino scaldare l'olio, l'aglio e le cipolle e soffriggere per qualche minuto, quindi aggiungere il peperone tagliato a pezzettini e far soffriggere ancora qualche minuto.
- 8 Prendere quindi una certa quantità di fagioli (pari a circa una tazza da tè) dalla pentola in ebollizione, scolarli e mescolarli insieme al soffritto rigirando spesso ed aggiungendovi il vino bianco e l'aceto.
- 9 Dopo qualche minuto aggiungere il contenuto del pentolino alla pentola dei fagioli, salare e pepare a piacere ed aggiungere l'alloro ed il cumino.
- 10 Coprire e cuocere il tutto per 1-2 ore a fuoco basso, finché i fagioli siano cotti e teneri ma non 'sfaldati'. Servire in coppette da zuppa o in piatti fondi e cospargere con un po' di cipolla tritata.
- 11 Degustare caldo ed accompagnare con una buona birra, preferibilmente centroamericana, chiara e dal gusto pulito.