

CONTORNI

Fagioli alla veneta

Tradizione: Veneto

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Fagioli da sgranare	1500 g
Acciughe sotto sale	6
Aglione	2 spicchi
Prezzemolo	1 ciuffo
Aceto di vino	1 bicchiere
Olio d'oliva extra-vergine	4 cucchiaini
Sale	
Pepe	1 pizzico

Preparazione

- 1 Sgranate i fagioli, poneteli in una pentola con abbondante acqua salata e fateli cuocere per un'ora e mezza circa. Dissalate le acciughe, diliscatele e tagliatele a pezzetti.
- 2 Sbucciate e schiacciate l'aglio; mondate il prezzemolo, lavatelo e tritatelo. Quindi ponete entrambi a soffriggere in un pentolino con l'olio su fuoco medio; quando l'aglio sarà dorato, unitevi le acciughe e fatele disfare a fuoco bassissimo, schiacciandole con un cucchiaino di legno; dopo di che versatevi l'aceto e continuate a lavorare le acciughe, fino a che saranno ridotte in crema.
- 3 A questo punto unite un pizzico di pepe, insaporite di sale, solo se necessario perché le acciughe sono molto salate, e togliete dal fuoco.
- 4 Scolate i fagioli, versateli in una terrina da portata e conditeli con la salsa caldissima; quindi fateli riposare coperti per circa 10 minuti e serviteli in tavola.