

CONTORNI

Fagioli rifritti

Origine: Messico

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Fagioli secchi	900 g
Acqua	12 tazze
Cipolla tagliata a metà	1
Epazote fresco	3 mazzetti
Lardo di maiale (o olio d'oliva)	2 cucchiaini
Cipolla	2 fette
Sale	

Preparazione

- 1 Lasciare i fagioli a bagno in acqua per almeno 2 ore, quindi scolarli. Metterli in una casseruola, coprirli con l'acqua, aggiungere la cipolla, l'epazote, sale e portare a ebollizione.
- 2 Cuocere finché i fagioli saranno teneri, aggiungendo altra acqua se necessario. Aggiustare di sale, coprire il recipiente e lasciar riposare in luogo fresco per un giorno.
- 3 Trascorso questo tempo, far bollire nuovamente i fagioli per pochi minuti. Scaldare il grasso di cottura in una padella, rosolarvi le 2 fette di cipolla, aggiungere i fagioli e portare a ebollizione mescolando continuamente.
- 4 Nella tradizione messicana, questo procedimento viene ripetuto giornalmente fino ad esaurimento dei fagioli.