Fagioli all’uccelletto

I fagioli all’uccelletto sono un piatto della tradizione toscana che io amo molto e, visto che queste giornate sono state quasi autunnali, ho pensato di prepararli in casa e di gustarli con delle belle fette di pane abbrustolito. Come molte ricette toscane, anche i fagioli all’uccelletto sono un piatto povero ma il sapore è garantito.

Ingredienti per 2 persone

250 g di fagioli cannellini (già cotti)
350 g di passata di pomodoro
3 pomodori medi
1 spicchio d’aglio
3/4 rametti di prezzemolo
qualche foglia di salvia
olio evo
sale e pepe

Per prima cosa tritate finemente lo spicchio d’aglio e mettetelo a rosolare con dell’olio evo in una casseruola di terracotta. Lavate accuratamente e tagliate a dadini molto piccoli i pomodori e aggiungeteli all’aglio. A fiamma media lasciate cuocere per circa 10 minuti.

Nel frattempo lavate il prezzemolo e la salvia, asciugateli bene e tritateli finemente. Aggiungete prezzemolo e salvia in casseruola e lasciate insaporire qualche minuto.

Aggiungete i fagioli cannellini e la passata di pomodoro.

Aggiustate di sale e pepe, mescolate bene e lasciate su fiamma piuttosto bassa per 20/25 minuti. Quando il sugo si sarà addensato a sufficienza, spegnete il fuoco e servite caldo, possibilmente sempre in terracotta. Io ho usato dei piatti da zuppa, non me ne vogliano i toscani!

Abbrustolite qualche fetta di pane, anche questo possibilmente toscano, e gustatevi questi saporitissimi fagioli all’uccelletto con il pane croccante! E non dimenticate di fare la scarpetta!

Torna alla Home
Vedi altri Secondi e contorni
Vedi tutte le Ricette