



RICETTA: FAGIOLATA ALLA MESSICANA



Portata: Contorni

Olio Bertolli: Originale

Difficoltà: Facile

Tempo di preparazione: 15 min.

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di fagioli rossi o borlotti in scatola
- 2 cipolle
- 7 cucchiaini d'olio extravergine BERTOLLI ORIGINALE
- 1 spicchio d'aglio
- 4 pomodori pelati
- 1 peperoncino rosso fresco
- 150 g di bacon
- sale
- pepe

Preparazione:



In una grossa padella scalda 3 cucchiaini d'olio extravergine BERTOLLI ORIGINALE. Monda e trita finemente le cipolle (1) e falle cuocere a fuoco basso per una decina di minuti. Aggiungi i fagioli scolati e sciacquati (2) e soffriggi per pochi minuti, per scaldarli e farli insaporire. Spremi lo spicchio d'aglio sbucciato (3).



Unisci ai fagioli i pelati (4) e il peperoncino (5). Mescola bene e continua la cottura a fuoco basso per 30 minuti, se il composto si asciuga troppo aggiungi un mestolo d'acqua o brodo (6).



Olio consigliato:



Originale

Intanto taglia il bacon a strisciole (7) e scaldalo in una padella fino a farlo diventare croccante (8).
Poi scolalo dal grasso, uniscilo ai fagioli (9) e mescola bene. Regola di sale e servi aggiungendo un cucchiaio d'olio extravergine BERTOLLI ORIGINALE a crudo sui fagioli in ogni piatto.