

Fagioli con le Cotiche

Ingredienti :

fagioli canellini secchi, cotiche di maiale, una cipolla, prezzemolo, rosmarino, aglio, grasso di prosciutto, polpa di pomodoro, pepe, olio

Preparazione :

- Mettere in ammollo i fagioli per 8 ore o più.
- Pulire le cotiche togliendo il grasso, tagliarle in strisce.
- Cuocere i fagioli per una ora, poi aggiungere le cotiche e dare un'altra ora di cottura, l'ideale è il tegame di coccio.
- Preparare un trito con una cipolla, l'aglio, il prezzemolo, il rosmarino, tutto tritato assieme al grasso di prosciutto. Alla fine aggiungere poca polpa di pomodoro e cuocere per 15 minuti, eventualmente aggiungendo acqua di cottura dei fagioli.
- Controllare la cottura dei fagioli, quando sono cotti al dente scolare l'eccesso di acqua (o aggiungerne di nuova), salare, aggiungere il trito preparato e cuocere ancora per 20 minuti. Servire ben caldi e nel loro tegame di cottura se di coccio.

