



FAGIOLI E COTICHE IN TEGAME

Nella cucina contadina i fagioli erano un ingrediente molto utilizzato, a volte quotidiano; le cotiche, considerate quasi come il "dado" di oggi, davano sapore ai piatti, ne rafforzavano il sapore. D'altronde del maiale non si butta niente! ... e le "cotenne" non mancavano mai: salate ed essiccate erano appese alla pertica e quando se ne aveva bisogno se ne tagliava un pezzetto, una grattata con il coltello e subito pronte per essere utilizzate!

INGREDIENTI: 400 g di cotiche di maiale, 600 g di fagioli cannellini, un cucchiaio di olio e.v.o., 4 pomodorini rossi oppure 2 cucchiai di conserva di pomodoro, 2 spicchi d'aglio, mezza cipolla, un rametto di rosmarino ed uno di salvia, una carota, mezza costola di sedano, sale e pepe q.b.

PROCEDIMENTO: Lessare i fagioli cannellini con un rametto di rosmarino, scolarli e conservare il liquido di cottura. Togliere il rosmarino, sciacquare sotto l'acqua corrente le cotiche, tagliarle in pezzi quadri e sbollentarle a calore moderato per circa 15 minuti. In un tegame aggiungere il cucchiaio d'olio, la cipolla tritata e i due spicchi d'aglio; appena imbriondiscono aggiungere i pomodori o la conserva, condire con sale e pepe, aggiungere la carota, la mezza costola di sedano, la salvia ed infine il liquido di cottura dei fagioli. Far insaporire per circa mezz'ora, a calore moderato, e se il liquido dovesse essere troppo denso aggiungere un bicchiere d'acqua. Unire le cotiche e i fagioli e quando ha raggiunto il bollore, far insaporire per circa ¼ d'ora, aggiustare di sale e di pepe. Prima di servire eliminare la carota, il sedano, il rametto di salvia e gli spicchi d'aglio.

Fonte ricetta

ABBINAMENTO VINO
MACCHIAIOLO RISERVA
DOC

Monteregio di Massa
Marittima Rosso

#Maremmans

