

Le ricette di Mamma Rosa

Fagioli all'uccelletto

Tempo di cottura: 20 minuti

Ingredienti per 4 persone:

- **Fagioli secchi 100 gr. per persona (o freschi 250 gr.)**
(Tipo di fagioli: cannellini, toscaneli, capponi)
- **200 gr. di pomodori maturi a grappolo o pelati**
- **Olio extravergine d'oliva, 2 spicchi d'aglio, 1 rametto di erba salvia**

Per cominciare, la pentola migliore è quella di coccio.

L'acqua nella pentola deve essere pari a cinque volte il peso dei fagioli che desiderate cuocere. La fiamma dev'essere bassissima e la cottura piuttosto prolungata.

Nell'acqua dovete mettere un rametto di erba salvia, uno spicchio d'aglio e un cucchiaino di olio d'oliva.

Fate cuocere fino a che i vostri fagioli non risultino teneri. Se si tratta di fagioli freschi allora dovete coprirli di acqua per almeno 4 dita, portateli velocemente ad ebollizione e poi lasciate che cuociano a fuoco lento, come per i fagioli secchi anche per i freschi occorre pazienza anche se il tempo di cottura è decisamente più breve.

Una volta lessati i fagioli, mettete in un tegame, magari di terracotta e fate rosolare delicatamente con i due spicchi d'aglio rigorosamente vestito, il rametto di salvia e 75 ml di olio d'oliva. Dopo due o tre minuti aggiungete i pomodori che avrete sbucciato e privato dei semi, fate cuocere fino a che non otterrete una salsa piuttosto densa, aggiungete allora i fagioli precedentemente lessati, salate e pepate a piacere.

Proseguite la cottura per circa quindici minuti avendo cura di assaggiare di tanto in tanto per valutarne meglio il grado di cottura.