

-
-
- **FAGIOLI DELL'OCCHIO CON LE COTICHE**
-

Ricette di cucina

- Mondare i fagioli e metterli a bagno per 12 ore
- Scolarli, sciacquarli e metterli in una casseruola con acqua fredda abbondante, il rosmarino e poco sale e portarli quasi a cottura
- Nel frattempo scottare le cotenne in acqua bollente e poi tagliarle a striscioline larghe un dito
- Infarinare le cotenne e farle rosolare nel burro in un tegame largo e pesante; regolare di sale e pepe (attenzione al dosaggio di sale: per la lunga cottura alla fine il composto potrebbe risultare molto salato)
- Quando le cotenne sono ben rosolate, bagnare con il marsala e lasciar evaporare mescolando di tanto in tanto affinché le cotenne non si attacchino sul fondo
- Aggiungere i pomodori pelati e qualche cucchiata di acqua dei fagioli già cotti, in modo da coprire le cotenne
- Far bollire molto adagio per circa 2 ore
- A cottura ultimata, aggiungere i fagioli e lasciar cuocere ancora per circa 10 minuti in modo che i sapori si amalgamino
- Servire in scodelline già calde, spolverizzando di grana e accompagnando con crostini di pane.