

Fagiolata del pioniere

Scritto da Cristina Bruno

Mercoledì 09 Maggio 2012 08:52 - Ultimo aggiornamento Mercoledì 09 Maggio 2012 08:58

Fagioli, cipolle e pancetta

Oggi vorrei suggerire un piatto non propriamente light a base di pancetta, cipolle e fagioli in stile cowboy. Buon appetito!



Dosi per quattro persone: 350 gr di pancetta fresca, 350 gr di fagioli borlotti, due cipolle grandi, rosmarino, sale, pepe, quattro uova (opzionali).

Cucinare la pancetta in modo che risulti più o meno croccante in base ai gusti. Una volta cotta, toglierla dalla padella che verrà riutilizzata per la cottura delle cipolle con i fagioli e il rosmarino. Quando sono pronti i fagioli, volendo, possiamo toglierli dalla padella e riutilizzarla per cuocere quattro uova in frittata da aggiungere all'insieme. Servire il tutto caldo. Un pizzico di peperoncino non guasta.