

# PIATTO UNICO DI FAGIOLI E CARNE

Ingredienti per 6 persone:

- 2 kg di fagioli neri,
- 200 g di salsiccia,
- 330 g di costine di maiale,
- 200 g di pancetta affumicata,
- 2 cipolle,
- 3 spicchi di aglio,
- olio d'oliva,
- prezzemolo,
- 1 foglia di alloro,
- sale,
- pepe,
- pomodoro,
- peperoncino,
- succo di limone.

Mettete a bagno i fagioli per una notte intera in un recipiente con molta acqua e una foglia di alloro.

Adoperate lo stesso procedimento con i pezzi di maiale.

Quindi fateli bollire per mezz'ora per farli ammorbidire ed eliminare un po' di grasso.

Una volta scolati, disponeteli in una pentola dai bordi alti insieme ai fagioli e alla salsiccia tagliata a pezzetti.

Coprite con acqua, salate e fate cuocere per due ore a fuoco lento.

In una padella fate soffriggere olio, aglio, cipolla e pancetta, aggiungendo un po' del brodo dei fagioli, del prezzemolo tritato e riversate il tutto nella zuppa, mescolando e lasciando cuocere a fuoco lento, fino a quando la feijoda sarà densa e le carni ben cotte.

Servite in terrine di coccio, accompagnata dalla salsina cruda preparata con cipolla, prezzemolo, aglio e pomodoro tritati finemente, olio, succo di limone e peperoncino schiacciato.