

FAGIOLI AL FIASCO

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di fagioli cannellini,
- 5 cl di olio fruttato,
- 1 spicchio di aglio,
- 2 foglie di salvia,
- 20 cl di acqua,
- sale,
- 1 macinata di pepe nero,
- olio d'oliva.

E' indispensabile la presenza di un camino acceso con brace e cenere ben calda.

In un fiasco spagliato introdurre fagioli, aglio, salvia, acqua.

Tapparlo con stoppa (che consente l'evaporazione) e adagiarlo, inclinato, sulla cenere calda alla periferia del fuoco.

Tenerlo in equilibrio assicurandolo con una cordicella bagnata ad un gancio reggipaiolo.

Controllare che la cenere intorno al fiasco sia sempre calda e, nel caso, ravvivarla, lasciando cuocere per 4 ore circa.

Servirli con sale, una macinata di pepe nero e olio a crudo.