

# FAGIOLI AL PINZIMONIO

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di fagioli,
- 2 spicchi grandi di aglio,
- 4 pomodori a ciliegina,
- 1 ciuffetto di prezzemolo,
- 4 foglie di alloro,
- olio d'oliva,
- 1 limone (succo),
- polvere di peperoncino,
- sale.

Tenete i fagioli a bagno per una notte, quindi sciacquateli con molta cura e versateli in una pentola capiente all'interno della quale metterete l'aglio, i pomodori, il prezzemolo, le foglie di alloro, (naturalmente sciacquati per benino) il sale e l'olio.

Dopodiché, aggiungete l'acqua fino a coprirli e lasciateli cuocere per circa 1-2 ore a fiamma bassissima.

A cottura ultimata, scolateli e lasciateli intiepidire.

Nel frattempo, preparate un pinzimonio con l'olio d'oliva, il sale, il succo di limone e il peperoncino.

Mescolate energicamente il tutto servendovi di una forchetta e versatelo sui fagioli.

Lasciateli macerare per circa 10 minuti e infine servite.

Suggerimento: vi suggerisco di mangiarli come contorno, accompagnandoli magari con dei crostini.