

FAGIOLI ALLA VENETA

Ingredienti per 4 persone:

- 1500 g di fagioli da sgranare,
- 6 acciughe sotto sale,
- 2 spicchi di aglio,
- 1 ciuffo di prezzemolo,
- 1 bicchiere di aceto di vino,
- 4 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine,
- sale,
- 1 pizzico di pepe.

Sgranate i fagioli, poneteli in una pentola con abbondante acqua salata e fateli cuocere per un'ora e mezza circa.

Dissalate le acciughe, diliscatele e tagliatele a pezzetti.

Sbucciate e schiacciate l'aglio; mondate il prezzemolo, lavatelo e tritatelo.

Quindi ponete entrambi a soffriggere in un pentolino con l'olio su fuoco medio; quando l'aglio sarà dorato, unitevi le acciughe e fatele disfare a fuoco bassissimo, schiacciandole con un cucchiaino di legno; dopo di che versatevi l'aceto e continuate a lavorare le acciughe, fino a che saranno ridotte in crema.

A questo punto unite un pizzico di pepe, insaporite di sale, solo se necessario perché le acciughe sono molto salate, e togliete dal fuoco.

Scolate i fagioli, versateli in una terrina da portata e conditeli con la salsa caldissima; quindi fateli riposare coperti per circa 10 minuti e serviteli in tavola.