

FAGIOLI ALLA VENEZIANA

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di fagioli secchi,
- 2 spicchi di aglio,
- prezzemolo,
- 5 acciughe,
- 1 bicchiere di aceto di vino,
- 1 giro di olio d'oliva extra-vergine,
- sale.

La sera prima mettete a bagno i fagioli.

La mattina seguente cuoceteli in acqua rinnovata, su fiamma bassa, per 3 ore, salando verso fine cottura; infine scolateli. In un tegame con fondo oliato mettete gli spicchi di aglio schiacciati, togliendoli quando prenderanno colore; aggiungete poi le acciughe (dissalate e diliscate) cercando di scioglierle.

Unite alle acciughe un bicchiere di aceto facendolo evaporare per qualche minuto a fiamma vivace.

Arricchite i fagioli con la salsa di acciughe, un giro d'olio e il prezzemolo tritato; quindi serviteli dopo averli lasciati a riposo per almeno 2 ore.