

FAGIOLI STUFATI ALLA BUD SPENCER

Ingredienti per 4 persone:

- fagioli,
- acqua salata,
- 1 gambo di sedano,
- 1/2 cipolla,
- burro,
- 2 cucchiai di farina,
- 1 foglia di alloro,
- aglio,
- noce moscata (facoltativo),
- brodo dei fagioli lessati,
- alcuni pezzi di salsiccia fresca (facoltativo),
- paprica ungherese (facoltativo),
- peperoncino (facoltativo).

Fagioli stufati come quelli che vedi mangiare da Bud Spencer nei vari film di Trinità.

Fai lessare una quantità adeguata di fagioli in acqua salata con un pezzo di gambo di sedano e mezza cipolla.

Lasciali raffreddare nel loro brodazzo (lessarli alla sera per il giorno dopo va bene).

In una padella larga fai rosolare un po' di burro con un paio di cucchiaiate rase di farina fino a quando schiumeggia (come se iniziassi a fare una besciamella).

Nel miscuglio abbi cura di aggiungere una foglia di alloro, possibilmente fresca.

E anche una traccia d'aglio, se ti piace.

O magari noce moscata.

Poi ci butti dentro i fagioli già lessati , li fai rosolare un cinque minuti, e ci aggiungi un po' del loro brodo.

Il brodo dei fagioli fa gonfiare la farina abbrustolita e genera una crema gustosissima; è estremamente importante mescolare l'intruglio con abilità poiché tende facilmente a fare grumi.

Un mezzo bicchiere di buon vino bianco molto secco ci sta molto bene.

Nella fase iniziale della rosolatura, mettili insieme (se ti piacciono), pezzi di salsiccia fresca.

O anche dei frammenti di pancetta affumicata.

Vedi un po' tu quello che preferisci.

Qualunque cosa maialosa va bene.

Un bel pizzicotto di paprica ungherese o peperoncino completa il tutto se ti piace un po' piccante.