

384. FAGIUOLI A GUISA D'UCCELLINI

Nelle trattorie di Firenze ho sentito chiamare fagioli all'ucelletto i fagioli sgranati cucinati così: Cuoceteli prima nell'acqua e levateli asciutti. Mettete un tegame al fuoco con l'olio in proporzione e diverse foglie di salvia; quando l'olio grilletta forte buttate giù i fagioli e conditeli con sale e pepe. Fateli soffriggere tanto che tirino l'unto e di quando in quando scuotete il vaso per mescolarli; poi versate sui medesimi un poco di sugo semplice di pomodoro e allorché questo si sarà incorporato, levateli. Anche i fagioli secchi di buccia fine possono servire al caso dopo lessati. Questi fagioli si prestano molto bene per contorno al lesso, se non si vogliono mangiar da soli.