



Insalata di fagioli

[Del 23/12/2006 | Sezione: [Contorni](#) | Categoria: [Insalate &...](#)]

Ingredienti: 4 persone: 300 g di fagioli secchi (preferibilmente Borlotti), 1 mazzetto di erba cipollina, 1 ciuffo di salvia fresca, 1 scalogno, 1 spicchio d'aglio, 4 cucchiaini di olio extravergine di oliva, 1 cucchiaino di aceto, sale e pepe.

Mettete i fagioli in una casseruola con acqua fredda e lasciateli in ammollo per 12 ore. Trascorso questo tempo, scolateli, lavateli e cuoceteli in abbondante acqua insieme al ciuffo di salvia per circa 2 ore; poi scolateli, tenendo da parte un pò d'acqua di cottura, versateli nel piatto di portata e lasciateli intiepidire. Sbucciate lo spicchio d'aglio, tagliatelo in 4 parti, unitelo ai fagioli, mescolate bene e poi eliminatelo; condite con l'olio, l'erba cipollina, lavata e tritata, lo scalogno, mondato e tagliato a fettine, un pò dell'acqua di cottura messa da parte e l'aceto. Insaporite di sale e di pepe e lasciate riposare per 1 ora prima di servire. Consiglio: Se trovate troppo intenso il gusto dello scalogno crudo, affettatelo, mettetelo in una ciotola con un pò di aceto bianco per 10 minuti, poi scolatelo e unitelo all'insalata, senza aggiungere altro aceto.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]