

Costine di maiale con fagioli

secondo piatto per 2 persone

Ingredienti

<i>Fagioli borlotti secchi</i>	<i>g</i>	<i>80</i>
<i>Costine di maiale</i>	<i>g</i>	<i>450</i>
<i>Olio d'oliva</i>	<i>g</i>	<i>15</i>
<i>Carota tagliata a piccoli dadi</i>	<i>g</i>	<i>20</i>
<i>Sedano tagliuzzato</i>	<i>g</i>	<i>15</i>
<i>Cipolla affettata</i>	<i>g</i>	<i>30</i>
<i>Vino bianco secco</i>	<i>g</i>	<i>40</i>
<i>Pomodori perette od equivalente</i>	<i>n</i>	<i>2</i>
<i>Foglie d'alloro</i>	<i>n</i>	<i>1</i>
<i>Brodo fatto con un poco di dado</i>	<i>g</i>	<i>300</i>
<i>Sale, pepe e prezzemolo da tritare con l'aglio</i>	<i>q</i>	<i>6</i>
<i>Foglie di salvia (grosse)</i>	<i>n</i>	<i>2</i>
<i>Aglie – piccoli spicchi</i>	<i>n</i>	<i>1</i>

		Almeno 12 ore prima di cucinarli mettete a bagno i fagioli in acqua fredda
		Scolateli e, partendo da acqua fredda, insieme ad una foglia d'alloro, portateli lentamente ad ebollizione
		Dopo circa 90 minuti di bollitura i fagioli saranno cotti. Spegnete e lasciateli a riposare nella loro acqua
Ore	18,00	Sgrassate un poco le costine
	18,10	Pepatele e rosolatele in 15 grammi d'olio. Affettate la cipolla e tagliate a piccoli dadi carota e sedano
	18,25	Unitele alla carne continuando la rosolatura. Preparate un battuto di prezzemolo ed aglio. Tritate il pomodoro
	18,35	Spruzzate le costine con il vino bianco. Coprite e lasciatele insaporire. Preparate un poco di brodo
	18,45	Unitelo alla carne insieme al pomodoro tritato continuando la cottura
	19,45	Scolate i fagioli, eliminate l'alloro, ed aggiungeteli alle costine insieme a due grosse foglie di salvia
	19,55	Fate evaporare l'eventuale acqua in eccesso. Spegnete e completate con il battuto di prezzemolo ed aglio

I tempi di cottura delle costine sono proporzionati alla qualità della carne. Se il maiale è giovane si accorceranno notevolmente rispetto a quanto indicato. Questo vale anche per i fagioli. Numerose sono, infatti, le specie. Fra i più apprezzati i borlotti dalla caratteristica buccia chiazzata, i toscanelli, assai più piccoli, con pelle rosata e il tipico occhio nero, infine i bianchi di Spagna, che presentano una buccia bianchissima e sono i più grossi di tutti