

# Costine di maiale con fagioli

secondo piatto per 2 persone

## Ingredienti

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

		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*