



Vizio & Sfizio

## ***INSALATINA DI FAGIOLI ZOLFINI (finger food)***

### INGREDIENTI (per 4 persone)

**120 gr. di Fagioli Zolfini secchi (Podere Pereto) o Fagioli Solfarini (Azienda Agricola Camilli)**

2 pomodori perini

timo, rosmarino, prezzemolo, salvia (erbe aromatiche a piacere)

aglio, olio e.v.o., sale e pepe

### PROCEDIMENTO

Mettete a bagno in acqua fredda i fagioli Zolfini per il tempo indicato sulla confezione.

Prendete un tegame di coccio e mettevi i fagioli Zolfini, uno spicchio d'aglio in camicia e una foglia di salvia e coprite d'acqua (l'acqua deve coprire di due o tre dita i fagioli). Portate lentamente ad ebollizione e cuocete per circa 45 minuti, salate solo verso fine cottura.

Scolate i fagioli e fateli raffreddare.

Lavate i pomodori, fatevi un taglio a croce e sbollentateli per 1 minuto in acqua precedentemente portata a bollore. Metteteli a bagno in acqua fredda, spellateli, puliteli dai semi e tagliateli a dadini.

Tritate le erbe aromatiche. Strofinare un insalatiera con uno spicchio d'aglio ed unitevi i fagioli, i pomodori ed il trito di erbe, regolate di sale e pepe ed oliate. Lasciate insaporire e servite in bicchieri da Martini.

Buon Appetito !!!

È ovvio che questa insalatina base può essere insaporita secondo il vostro gusto con cipollotto di Tropea, o speck, dadini di pancetta o piccoli pezzetti di salsiccia precedentemente saltati in padella, dadi di filetto di manzo precedentemente scottati in padella, o come vi suggerisce la vostra fantasia !

N.B. È preferibile utilizzare acqua minerale naturale per l'ammollo e la cottura dei fagioli.