

# BRACIOLE DI MAIALE CON FAGIOLI AL PEPERONCINO

TEMPO PREPARAZIONE 20 MINUTI

TEMPO COTTURA 40 MINUTI CIRCA

PORZIONI 3 PERSONE

## INGREDIENTI

- 3 braciole di Maiale
- 180 g Fagioli Neri
- 1 o 2 Peperoncini piccanti freschi
- 100 g Salsa Pomodoro
- 6 cucchiaini Olio extravergine di oliva
- Origano secco qualche rametto
- Alloro 2 o 3 foglie
- Sale q.b

## PREPARAZIONE

- Ammollate i **fagioli neri** per circa 2 ore.
- Lessateli con una presa di sale grosso in pentola a pressione 30 minuti circa. Scolateli quando saranno morbidi ma ancora "al dente" in modo tale da continuare la cottura per altri 10 minuti circa in padella con la salsa di pomodoro, due cucchiaini di olio e il peperoncino tritato.
- Mentre cuociono i **fagioli neri**, marinare la carne con due cucchiaini di olio, l'alloro e l'origano.
- Cuocete la carne sulla griglia oppure nella bistecchiera, con due cucchiaini di olio 5 minuti per lato a fuoco non troppo alto.
- Servite con i fagioli neri.

**NOTE:** Se non usate la pentola a pressione lasciate in ammollo i **fagioli neri** per 12 ore e lessateli per circa un'ora e mezza o due. Ogni tanto controllatene la cottura. Devono restare teneri ma non disfarsi. La quantità di salsa è puramente indicativa: io ne ho messa usata tanta quanta era necessaria per continuare la cottura in padella. Se i **fagioli neri** dovessero asciugarsi troppo potete aggiungere ancora salsa o acqua. Se usate la griglia oliatela aiutandovi con un pennello da cucina. Anche la cottura della carne è indicativa poiché dipende dallo spessore delle braciole stesse. Saranno pronte quando l'interno sarà cotto ma morbido senza che fuoriesca sangue. Infilzate uno stecchino al centro della carne e controllate. La piccantezza dei fagioli dipende da quanti peperoncini mettete e dalla qualità usata, regolatevi a vostro gusto.