aprile 2010

Sono sicura che parecchi di voi vorrebbero saper prendere due piccioni con una fava ed io vi dimostro che si possono prendere due piccioni con … un fagiolo borlotto .

Ormai sapete da tempo delle mie origini per metà veneziane , ed un piatto tipico della regione è la pasta e fagioli che mi piace molto , ma è impensabile che mi metta ai fornelli per cucinare un pugno di fagioli , quanti ce ne vogliono per una porzione .

Allora ho escogitato un trucco : ne prendo un chilo di quelli secchi e - con la pentola a pressione per evitare l' ammollo - li cuocio ben bene con un po' di sale e due foglie d' alloro

Quando sono cotti , tolgo l' alloro e li passo al passaverdure col foro piccolo , così da ottenere una crema che poi metto nei vasetti e surgelo : al momento opportuno , in un brodo vegetale o di dado cucino la pasta e quando è quasi cotta aggiungo la purea di fagioli scongelata e , badando che non si attacchi tutto alla pentola , è pronta la mia pasta e fagioli che poi condisco con un filo di olio crudo ed una bella spolverata di parmigiano
Se poi voglio fare le cose in grande , a parte , faccio rosolare uno spicchio d' aglio schiacciato in un po' d' olio , aggiungo un paio di cucchiai di passata (o un pomodoro tritato) faccio cuocere per qualche minuto e aggiungo il tutto alla pasta e fagioli già pronta
E questo è il primo piccione

Il secondo piccione è un altro modo per utilizzare la purea di fagioli , ed è fare con una

<< ricetta della nonna Anna >>

il patè di tonno e fagioli

non vi posso dare le dosi in grammi e capirete il perché

** prendete del tonno sott' olio , buttate quasi tutto l' olio e pesatelo
** passatelo al solito passa verdura con i buchi piccoli con la stessa quantità di purea di fagioli scongelata : vi consiglio di unire i due prodotti perché il tonno da solo è difficile da passare

** aggiungete un po' di cognac e di senape e mescolate bene mettendo anche un po' di olio per ammorbidire bene il tutto .
** qui dovete assaggiare per forza per stabilire a vostro gusto quanto mettere di questi ingredienti : per gr. 400 di tonno + gr. 400 di fagioli io metto di solito un bicchierino di cognac e un cucchiaino colmo di senape , ma dipende da voi

** mettete il patè in una ciotola nel frigo per un paio d' ore prima di servirlo con fettine di pane croccante (tipo francesino)

è un patè rustico ma gustoso ed è meglio servirlo con il pane piuttosto che con i soliti triangolini di pan carré