

Fagioli nel ?Fiasco?

Tradicionalmente, estas judías se cocinaban durante la noche en un horno de pan de leña enfriado. Una vez apagado el fuego pero con el horno aún caliente, se colocaba el frasco en el horno. Al día siguiente, las judías estaban perfectamente cocidas.

SERVES: 4-6

PREPARATION TIME: 15 minutos y remojo durante la noche

COOKING TIME: 4-5 horas

Ingredients

- 500 g de alubias «cannellini» secas, remojadas durante la noche
- 175 ml de aceite de oliva virgen extra Filippo Berio Toscano
- 2 dientes de ajo, pelados y machacados
- 10 hojas de salvia, machacadas
- 8 granos de pimienta
- Sal y pimienta negra recién molida

Method

1. Preparación (con un frasco): Colocamos en un frasco grande resistente al calor las alubias escurridas, 100 ml de aceite de oliva virgen extra Filippo Berio Toscano, el ajo, la salvia, los granos de pimienta y el aderezo. Añadimos agua hasta que cubra las alubias 1 cm. Colocamos corcho/papel vegetal en el cuello de la botella garantizando que el vapor pueda escapar.
2. Ponemos un paño de cocina doblado en el fondo de una olla grande y colocamos la botella encima. Añadimos agua a la olla hasta el nivel de llenado de la botella. Cocinamos a fuego lento durante 5 horas y vamos añadiendo agua caliente a la olla según sea necesario. No añadiremos agua a la botella con las alubias.

3. Cuando las alubias estén cocinadas, apagamos el fuego y las dejamos reposar durante 15 minutos antes de servir las. Terminamos con un buen chorro de aceite de oliva virgen extra Filippo Berio Toscano y sazonamos al gusto.
4. Preparación (sin el frasco): Colocamos las alubias escurridas en una cacerola grande de base pasada con unos 3-4 litros de agua. Añadimos 100 ml de aceite de oliva virgen extra Filippo Berio Toscano, el ajo, la salvia, los granos de pimiento y el aderezo. Cubrimos las alubias con 1,5 cm de agua y añadimos una capa de papel vegetal arrugado encima.
5. Cocinamos durante 3-4 horas y vamos añadiendo agua caliente en caso de ser necesario. Cuando las alubias estén cocinadas, las dejamos reposar durante 15 minutos fuera del fuego. Retiramos con cuidado y tiramos el papel vegetal. Terminamos con un buen chorro de aceite de oliva virgen extra Filippo Berio Toscano y sazonamos al gusto.