




Zuppa di fagioli neri alla messicana

Categoria: Sapori dal Mondo - Tex- mex



Informazioni Generali

 Preparazione: 15 min	 Cottura: 60 min	 Dosi per: 4 persone
 Costo: Basso	 Difficoltà: Bassa	

Nota Aggiuntiva: + 12 ore di ammollo

La **zuppa di fagioli neri** è un piatto tipico messicano, molto saporito e sostanzioso per la presenza non solo dei legumi, ma anche della pancetta affumicata che lo rende davvero appetitoso.

Questa zuppa di fagioli viene generalmente accompagnata con **tortillas di farina** bianca, che fungono da pane e si possono quindi gustare insieme alla zuppa di fagioli.



Ingredienti

>> Aglio 2 spicchi	>> Olio di oliva 4 cucchiari
>> Alloro 2 foglie	>> Pancetta affumicata 150 gr
>> Brodo di pollo 1 lt	>> Pepe macinato a piacere
>> Cannella in polvere 1 pizzico	>> Peperoncino fresco piccante 1
>> Cipolle 1	>> Pomodori ramati 150 gr
>> Fagioli neri secchi 300 gr	>> Sale q.b.

...per accompagnare

>> Tortillas di farina
4

Preparazione



Mettete in ammollo i fagioli neri per 12 ore in acqua fredda (fatelo la sera prima della preparazione e lasciateli in ammollo tutta la notte).

Sciacquate i fagioli e scolateli. Mettete in un tegame l'olio, il peperoncino (intero o a pezzetti), la cipolla e l'aglio tritati, il pezzo intero di pancetta affumicata e l'alloro; fate soffriggere il tutto a fuoco dolce e poi aggiungete il pomodoro tagliato a cubetti, la cannella e in ultimo i fagioli neri.





Aggiungete il brodo di pollo e fate cuocere per circa 45 minuti a fuoco basso, coprendo il tegame con un coperchio e lasciando un piccolo sfiato. A cottura avvenuta dei fagioli, aggiustate di sale e di pepe e servite la zuppa di fagioli neri alla messicana accompagnandola con tortillas di farina bianca.

Consiglio

Potete servire la zuppa di fagioli guarnendola con foglie di coriandolo fresco tritate.