

---

## Fagioli in tavola

**Autore:** Cristina Orlandi

**Fonte:** Città Nuova

Conosciuti sin dall'epoca dei romani e dei greci, i fagioli, e nello specifico quelli definiti fagioli dell'occhio erano considerati cibo per il popolo, vitem phaseulum, proprio perché abbondanti e quindi alla portata di tutte le tavole. Solo con la scoperta dell'America, l'Europa ha iniziato ad importare altre specie di fagioli che, nonostante la grande e facile coltivazione e quindi diffusione tra il popolo, divennero protagonisti anche nei ricettari di corte. I fagioli migliori sono certamente quelli freschi, ma se conservati lessati in barattolo con acqua e sale o essiccati si possono gustare in ogni periodo dell'anno. Qualora adoperassimo fagioli secchi, bisognerà metterli in ammollo in acqua tiepida con un pizzico di bicarbonato, per una intera notte. La ricetta proposta vede l'abbinamento fagioli-gamberoni, cibo rustico associato a cibo considerato raffinato; l'accostamento non vi lascerà delusi.

**INGREDIENTI** per 4 persone. Per la passata di fagioli: 400 grammi di fagioli cannellini, 200 grammi di spinaci, 2 litri di brodo di crostacei, 1 costa di sedano, 1 cipolla, 1 carota, olio extra vergine d'oliva, q.b. di sale. Per i gamberoni: 500 grammi di gamberoni, 10 grammi di burro, q.b di sale e di pepe. Per la presentazione: prezzemolo tritato, olio extravergine d'oliva. **PREPARAZIONE.** Per la passata di fagioli: Lessare i fagioli per più di un'ora in circa due litri di brodo di crostacei o di pesce o vegetale. Far appassire una cipolla tagliata a fettine con una carota e una costa di sedano tagliati a rondelle in olio extravergine d'oliva. Mondare e lavare gli spinaci, tagliarli grossolanamente ed aggiungerli al soffritto, farli stufare a fuoco lento, fino a farli appassire completamente. Unire i fagioli lessati, regolare di sale e lasciar insaporire per alcuni minuti. Passare gli spinaci ed i fagioli col passa verdure, allungando, se necessario con del brodo. Per i gamberoni: Sgusciare i gamberoni; sciogliere il burro in una padella, e farli saltare a fuoco vivace per pochi istanti, regolando di sale e di pepe. **PRESENTAZIONE.** Porre la passata di fagioli e spinaci direttamente nei piatti fondi, nei quali metterete alcuni gamberoni, terminare versando un filo di olio a crudo, spolverare con prezzemolo tritato e servire. Cristina Orlandi