

'Nduja e fagioli

Tempo preparazione

00:05H

Durata preparazione

00:30 H 01::00 dipende dalla fiamma e dalla temperatura degli ingredienti.

Ingredienti

- Fagioli Bianchi Di Spagna (O quello che avete in casa) vanno bene quelli già pronti in scatola/barattolo.
- 'Nduja non serve per forza quella esplosiva; basta che sia buona.

Procedimento

Fase 1 - e unica

- Mettere i fagioli in pentola e sopra una adeguata dose di anduja
- Scaldare il tutto molto lentamente prestando attenzione che nulla si bruci

Note

- Se non disponete di una ciotola specifica (Vedi immagini) va bene anche una pentola normale meno scenografica ma efficace tanto quanto.
- Quello che conta è il fuoco molto basso: le candele utilizzate sono perfette.
- Normalmente non serve ma se ritenete utile girare i fagioli per omogeneizzare il composto fatelo all'inizio, quando i fagioli ancora sodi non si sfaldano.
- Se si parte da 'Nduja a temperatura ambiente i tempi si riducono

Quando è pronto

- Il tutto è pronto quando vedrete un leggero ribollito/sfrigolio della 'Nduja liquefatta oppure una volta che tutto si è intiepidito e non volete più aspettare.

Pareri

- Il piccante dell'ingrediente principale è di molto smorzato dalla dolcezza dei fagioli... ottimo!
- Buona

Galleria immagini



Due ingredienti



Piano piano

[andujafagioli05.mp4](#)

From:
<https://mmongodi.duckdns.org/dokuwiki/> - BrezzaWiki

Permanent link:
<https://mmongodi.duckdns.org/dokuwiki/doku.php?id=chicco:ricette:contorni:andujafagioli&rev=1694627286>

Last update: **2023/09/13 19:48**

