

In ricordo del grande Bud Spencer, oggi prepareremo i **Fagioli alla Bud Spencer e Terence Hill!** Questi legumi in padella sono diventati il piatto simbolo dell'accoppiata Bud Spencer e Terence Hill, sempre presenti in tutti i loro film. Vi ricordate il film "Lo chiamavano Trinità" in cui Terence Hill finisce per divorare in pochi minuti un tegame di fagioli? Ecco, oggi li facciamo proprio così, li divorerete direttamente dalla padella!

Ingredienti:

500 gr di fagioli borlotti in scatola o secchi
4 o 5 foglie di salvia, 1 cipolla, 3 pomodori freschi
1 cucchiaino di curcuma, Sale, pepe, peperoncino
Olio extravergine d'oliva

Preparazione:



Se usate i fagioli secchi, metteteli a bagno in una ciotola d'acqua fredda e fateli ammorbidire per 24 ore. Prima di preparare la ricetta fateli bollire in una pentola a fuoco basso per circa due ore. Una volta cotti, scolateli e teneteli da parte. Quindi, tagliate i pomodori a pezzetti e la cipolla grossolanamente.



In una padella abbastanza capiente inseriamo la cipolla con un filo d'olio extravergine d'oliva e facciamo appassire sul fuoco a fiamma media. Dopodiché versiamo i pomodori tagliati a pezzi, saliamo e pepiamo. Mescoliamo il tutto e, quando i pomodori si saranno appassiti, versiamo i fagioli.



Aggiungiamo il peperoncino, le foglie di salvia e un cucchiaino di curcuma. Aggiungiamo anche 300/400 ml di acqua, copriamo con un coperchio e facciamo cuocere per circa 20 minuti a fuoco basso o finché i fagioli non avranno raggiunto la consistenza desiderata.



Eccoli, sono pronti da servire caldi fumanti con un bel pezzo di pane artigianale e un bel bicchiere di birra fresca. Potete mangiarli da soli o come contorno a un piatto di carne alla brace, oppure come sugo per una pasta.