

## FAGIOLI ALL'UCCELLETTO

**I fagioli all'ucelletto** sono uno dei piatti tipici della cucina Toscana, soprattutto di Firenze, città con una gastronomia dalla storia antica ed importante.



La fama di questa ricetta è legata soprattutto alla semplicità dei suoi ingredienti ed al suo sapore intenso ma allo stesso tempo delicato che ne fa un ottimo accompagnamento soprattutto per le carni. Nonostante siano così conosciuti, nessuno è mai riuscito a capire il significato del nome "fagioli all'ucelletto", visto che nella ricetta di uccelletti non c'è traccia. L'unico che ha cercato di dare una risposta a questo quesito è stato il padre della cucina italiana, Pellegrino Artusi secondo il quale la ricetta trarrebbe il suo nome dal metodo di cottura, con particolari aromi, utilizzato per la preparazione dei famosi arrostiti di uccelletti.

### Ingredienti:

**Fagioli** toscanelli freschi 300 gr  
**Olio** extravergine d'oliva 1/2 bicchiere  
**Pomodori** pelati 200 gr  
**Salvia** 1 rametto  
**Aglione** 2 spicchi  
**Sale** q.b.  
**Pepe** macinato q.b.

### Preparazione:



Per prima cosa occupatevi della cottura dei fagioli, alla quale dovete fare particolare attenzione: mettete i fagioli in un tegame, possibilmente di terracotta, e copriteli con quattro dita d'acqua. Portateli molto velocemente ad ebollizione ed in seguito, abbassate la fiamma e lasciateli cuocere a fuoco lento finché non risulteranno teneri ma senza sfaldarsi. Una volta pronti i fagioli, fate rosolare in un tegame, (sempre di terracotta se vi è possibile), con un po' d'olio, l'aglio ed il rametto di salvia (1). Dopo due o tre minuti aggiungete anche i pomodori pelati (2) e fate cuocere il tutto fino ad ottenere un sugo abbastanza denso. Aggiungete quindi i fagioli (3) che avevate precedentemente preparato,

salate e pepate (5) secondo il vostro gusto, quindi proseguite la cottura per almeno 15 minuti. Una volta pronti servite ancora caldi (6).



### Conservazione

Conservate i fagioli all'ucelletto in frigorifero, chiusi in un contenitore ermetico, per 2-3 giorni al massimo.

### Curiosità

Nonostante i fagioli all'ucelletto fossero un piatto tipico di Firenze, erano diffusissimi anche nel Mugello dove si possono trovare numerose varianti preparate utilizzando i fagioli monachini e schiaccioni.