

## Fagioli all'uccelletto

### I fagioli all'uccelletto

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'uccelletto", visto che nella ricetta di uccelletti non c'è traccia.

**Difficoltà:** Bassa **Cottura:** 60 min **Preparazione:** 10 min

**Dosi** per 4 persone

### Ingredienti

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

### 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 pò d'olio, l'aglio ed il rametto di **salvia** (1). Dopo due o tre minuti aggiungete anche i **tomodori 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).

### Consiglio

Questa ricetta molto gustosa è un ottimo piatto vegetariano ed allo stesso tempo un ottimo accompagnamento per piatti di carne: in Toscana si usa soprattutto la salsiccia arrostita. Se non volete utilizzare i **fagioli freschi** potete usare anche quelli secchi; naturalmente la cottura sarà molto più lunga e dovrete ricordarvi di mettere i **fagioli** in **acqua** la sera prima per renderli più morbidi.

### Curiosità

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

