

# Fagioli bianchi in pinzimonio

I **fagioli bianchi in pinzimonio** sono un contorno a base di legumi, dal sapore speziato e leggermente piccante, molto semplice da preparare.

I **fagioli bianchi in pinzimonio** si possono preparare con i fagioli lessati in casa, sicuramente più buoni e saporiti, ma anche con quelli che si acquistano già cotti, meglio se a vapore e di ottima qualità.

## INFORMAZIONI

- 2 persone
- **170Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **20 minuti**
- ricetta **vegetariana** e **vegan**
- ricetta **light**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

## INGREDIENTI

- 250 g di fagioli di Spagna già cotti (peso sgocciolato)
- 2 spicchi di aglio
- 4 rametti di prezzemolo
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
- Mezzo limone
- Sale
- Peperoncino

## PREPARAZIONE

- Scolare i fagioli dal liquido di cottura, oppure dal liquido di governo. Se si usano quelli in scatola sciacquarli brevemente sotto acqua fresca corrente.
- Spellare gli spicchi d'aglio e affettarli.
- Lavare il prezzemolo, selezionarne le foglie e tritarle finemente con la mezzaluna su un tagliere.
- Mettere in una ciotola l'olio, qualche goccia di succo di limone ed emulsionare accuratamente con una frusta manuale.
- Unire i fagioli, un pizzico di sale, il peperoncino spezzettato, un cucchiaio di prezzemolo tritato, l'aglio affettato e mescolare.
- Lasciar riposare almeno 10-15 minuti, ben coperto, prima di servire.

## PIETANZE DI ABBINAMENTO IDEALE

Secondi piatti a base di carne.

## STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

## AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

### I consigli di Barbara

I fagioli così preparati si conservano per 1 giorno in frigorifero, ben coperti. Lasciarli almeno mezz'ora a temperatura ambiente prima di servirli.

