

Ricette di Calabria: Fagioli con nduja calabresi

RICETTE DI CALABRIA - RICETTE DELLA "CUCINA CALABRESE"
(Ricette a base di nduja di Spilinga e cipolla di Tropea)

Fagioli saltati con Cipolla Rossa e 'nduja

Ingredienti per 4 persone: 600 gr. di fagioli Cannellini ; 300 gr. di cipolla rossa di Tropea ; 200 gr di 'nduja di Spilinga ; 100 gr. di olio di Oliva ; 2 pomodori maturi ; Sale ed Aglio
Procedimento: Cuocere i fagioli, preferibilmente nella pentola sul fuoco a legna. Mettere l'olio e la cipolla tagliata a pezzi sottili in un tegame e farla rosolare per 5 minuti. Aggiungere poi la 'nduja, facendola sciogliere rimestando, con i pomodori tagliati a pezzetti e dopo 5 minuti anche i fagioli con 2 cl. circa di acqua di cottura della pentola, salare a piacere e lasciare cuocere per 15 minuti. Servire con fette di pane abbrustolite e strofinate, ancora calde, con spicchi d'aglio. A Capo Vaticano potete gustarla all' Hotel Ristorante " La Bussola "

Vincitore della prima sagra della Cipolla di Tropea a Ricadi.

Per informazioni consultare il sito web: www.albergolabussola.com