

## Fagioli alla Trinità

### Ingredienti:

- Fagioli
- Sale
- Mezza cipolla
- Burro
- Due cucchiaini di farina
- Una foglia di alloro
- Mezzo bicchiere di vino bianco secco
- Peperoncino meridionale

### Ingredienti in aggiunta a proprio gusto:

- Aglio o noce moscata
- Pezzi di leberwurst bavarese o salsiccia fresca o pancetta affumicata
- Lardo o strutto
- Bacche di ginepro

### Preparazione:

Fai lessare una quantità adeguata di fagioli in acqua salata con una cipolla. Lasciali raffreddare nel brodo prodottosi (lessarli alla sera per il giorno dopo va bene). In mancanza di tempo puoi usare anche i fagioli in scatola di buona qualità

In una padella larga fai rosolare un po' di burro con un paio di cucchiaini rase di farina fino a quando schiumeggia. Come se iniziassi a fare una besciamella.

Nel miscuglio abbi cura di aggiungere una foglia di alloro, possibilmente fresca. E anche una traccia d'aglio, se ti piace. O magari noce moscata... qui va molto a gusto personale.

Poi ci butti dentro i fagioli già lessati, li fai rosolare un cinque minuti, e ci aggiungi un po' del loro brodo.

Il brodo dei fagioli fa gonfiare la farina abbrustolita e genera una crema gustosissima. È estremamente importante mescolare l'intruglio con abilità poiché tende facilmente a fare grumi.

Un mezzo bicchiere di buon vino bianco molto secco ci sta molto bene.

Nella fase iniziale della rosolatura, metti insieme (se ti piacciono), pezzi di buon leberwurst bavarese o più semplicemente salsiccia fresca. O anche dei frammenti di pancetta affumicata. Vedi un po' tu quello che preferisci. Qualunque cosa maialosa va bene. Meglio ancora, se non hai problemi di colesterolo, puoi rosolare la farina con il lardo o lo strutto e allora... SLURP!

Un bel pizzicotto peperoncino meridionale completa il tutto se ti piace un po' piccante.

Per gustarli meglio si consiglia di mangiarli direttamente dalla padella!