Un insolito gratin…di fagioli bianchi!



Vi piacciono le verdure gratinate?
Io le adoro
In estate, insieme alle mega insalate di pomodori (quelli belli costoluti che mi porta mamma dall'Abruzzo) e di fagiolini, potrebbero essere quasi la mia unica fonte di sostentamento, insieme a pasta al pomodoro fresco, insalate di mare, mozzarella, pizza e gelato (vabbè, avevo detto QUASI!!!).
In inverno invece difficilmente mi faccio tentare, nonostante sia molto più gradevole accendere il forno; zucchine, melanzane e peperoni fuori stagione…ci dò più di cavoli e zucca!
E zuccona che sono…mi dovevo mettere a raccontarvi 'sta storia per rendermi conto che potrei fare benissimo cavoli e zucca gratinati!!!!
Giuro che mi viene in mente solo ora!
Oh che ci volete fare, abbiate pazienza ma l'età comincia a farsi sentire sul groppone…
Beh, tornando a noi! Visto che poteva essere troppo ovvio un gratin di cavolfiore mi è sembrato "naturale" gratinare i fagioli!
Era da un po' che i signori legumi latitavano dalla mia tavola e l'altra sera, cercando della farina in dispensa, me ne è capitato in mano un barattolo.
DINNN, si è accesa la lampadina…"quasi quasi li faccio per cena!
Certo però che questi fagioloni non ce li vedo molto in una zuppa.
Ma con questo freschino, un'insalata anche a temperatura ambiente non è proprio il massimo!"
DINNN, la seconda lampadina!
"E se li facessi GRATINATI…"
Aggiudicato!
Ne ho approfittato per finire anche una fettina di speck e per rendere il tutto un po' filante ho aggiunto delle listerelle di scamorza affumicata.
La lampadina ha fatto buona luce ma ora devo rimediare con mr cavolo e miss zucca!
Chi mi suggerisce una ricettina facile e gustosa per conciarli al gratin?



GRATIN di FAGIOLI BIANCHI

Print
Prep time
10 mins
Cook time
20 mins
Total time
30 mins

Per 2-3 persone
Author: Federica
Recipe type: Secondi piatti
Serves: 2-3
Ingredienti

- 2 barattoli di fagioli bianchi di Spagna già lessati
- 100 gr circa di speck in una sola fetta
- 2-3 fette di scamorza affumicata (o altro formaggio filante a piacere)
- 1 scalogno piccolo
- 1 rametto di rosmarino
- 1 rametto di maggiorana
- 1 foglia di alloro
- curry
- parmigiano grattugiato
- marsala secco
- olio evo

- peperoncino (facoltativo)
- sale

Procedimento

1. Scolare i fagioli dal liquido di conservazione e sciacquarli velocemente.
2. Tagliare a listerelle la scamorza e tenerla da parte.
3. Tritare finemente scalogno, rosmarino e maggiorana, farli rosolare in un tegame con 2 cucchiai di olio.
4. Aggiungere lo speck e lasciare che prenda colore.
5. Unire i fagioli, la foglia d'alloro, una spolveratina di curry e una puntina di peperoncino (se ne siete dipendenti come me!), sfumare con un goccio di marsala e lasciar insaporire velocemente.
6. Regolare di sale se occorre.
7. Aggiungere il formaggio, trasferire i fagioli in una pirofila leggermente unta, spolverare con una generosa manciata di parmigiano, irrorare con un filo di olio e infornare a 200°C per una decina di minuti (o in micro+grill 500W per 6-7 minuti), fino a che si sarà formata una crosticina dorata in superficie.
8. Servire subito.

Un bacio e alla prossima…