

## Fagioli alla messicana

**Tempo di preparazione:** 60 min

**Difficoltà:** Facile

### Ingredienti

- Acqua: 1 Litro
- Carote: 2
- Cipolla: 1
- Coste di sedano: 2
- Fagioli secchi: 500 gr
- Olio extra vergine di oliva: 3 cucchiari
- Pancetta (dolce o affumicata): 100 gr
- Pepe: q.b.
- Peperoncino: q.b.
- Sale: q.b.



### Preparazione

I fagioli alla messicana sono una delle ricette che preferisco per cucinare i fagioli. Gustosi, cremosi e facilissimi da preparare, i fagioli alla messicana sono un piatto saporito e goloso, fatti così piaceranno a grandi e piccini, potete mangiarli da soli o accompagnarli con dei crostini, sono perfetti anche per farcire le tortillas, li adorerete!

1. Per prima cosa mettete i fagioli secchi in ammollo in acqua fredda per almeno 7-8 ore prima di cuocerli.
2. Trascorso il tempo, sbucciate le cipolle e tritatele finemente insieme alle carote pelate e alle coste di sedano.
3. Mettete il trito all'interno di un tegame insieme alla pancetta, versate l'olio e fate soffriggere il tutto per un minutino.
4. Aggiungete la **passata classica Pomì** e lasciatela insaporire per un paio di minuti.
5. Unite i fagioli, l'acqua, il sale e date una bella mescolata, coprite la pentola con un coperchio e fate cuocere i fagioli alla messicana per circa 45 minuti, controllate che non rimangano mai asciutti, in caso, versate un altro pochino di acqua.
6. A cottura ultimata, condite i fagioli alla messicana con peperoncino macinato e pepe nero a piacere.

**For this recipe we used:**

Passata Classica 250 gr

