

Le ricette degli agriturismo: timpano di Masseria del Procaccia a Solopaca



Il Timpanò

1 tazza da latte di fagioli cannellini già lessati con uno spicchio di aglio

1 tazza di broccoli di rape soffritti(olio e aglio)

1 cipolla media

olio extravergine di oliva

sale q.b

peperoncino, facoltativo

acqua q.b

In una padella adagiata sul gas, metto l'olio (fino a coprire la base con generosità), la cipolla a fette sottili, lascio dorare per pochi minuti, aggiungo i fagioli, lascio insaporire.....aggiungo i broccoli e lascio insaporire mescolando il tutto.

Quando riprende lo sfrigolio copro il tutto con acqua, controllo il sale, aggiungo un po' di peperoncino(secondo il gusto personale).

Quando vengono su le bolle aggiungo i pezzi di pane e mescolando faccio sì che esso si impregni del liquido.

È pronto quando si è raggiunta una consistenza asciutta ma non troppo.

Servire caldissimo con un filo di Ortice a crudo.

Questa ricetta è dell'Agriturismo Masseria del Procaccia di Solopaca (Bn) ed è stata raccolta da Marina Alaimo.