



BOCCONCINI DI CANNELLINI E SCAROLA

Ingredienti

300 g di fagioli cannellini già idratati
700 g di scarola
1 spicchio d'aglio
2 foglie di salvia
1/2 cipolla rossa
4 cucchiaini di olio extra vergine d'oliva
50 g di mollica di pane raffermo
Farina
Olio di semi di arachide Sale

Procedimento

Lessiamo i fagioli con abbondante acqua, l'aglio e la salvia, a fiamma bassa per circa un'ora dal momento dell'ebollizione, quindi scoliamoli.

Mondiamo e laviamo la scarola, teniamo da parte alcune foglie tenere e tagliamo il resto a listarelle.

Stufiamo la cipolla tritata con 4 cucchiaini di olio per 5 minuti, aggiungiamo la scarola, saliamo e cuociamo, a recipiente coperto per circa 10 minuti.

Uniamo i fagioli tenendone da parte un cucchiaino, regoliamo di sale e lasciamo evaporare il liquido di cottura a fiamma vivace.

Frulliamo brevemente il composto ottenuto con la mollica di pane, formiamo tante polpettine schiacciate e passiamole nella farina.

Friggiamole nell'olio ben caldo, sgoccioliamole e facciamole asciugare su carta assorbente.

Serviamole con le foglie di scarola e i fagioli tenuti da parte.