

Insalata di fagioli, dadini di pane e cipolla

Un piatto che scalda il cuore, geniale nella sua semplicità!

Ingredienti per 4 persone

150 g	di fagioli bianchi piccoli, già cotti (possibilmente zolfini) Salare, pepare e lasciar marinare in un po' di aceto balsamico bianco.
100 g	di pane raffermo tagliare a dadini di circa 1,5–2 cm e tostarli finché sono ben dorati e croccanti con
circa 6 cucchiaini	di olio d'oliva,
1	spicchio d'aglio schiacciato e
un po' di	timo e maggiorana, oppure salvia.
½	cipolla dolce: tagliarla ad anelli, tritare gli «scarti» del taglio e unirli subito ai fagioli.

Per servire:

Mescolare fagioli e dadini di pane, condire con abbondante olio d'oliva di ottima qualità e un po' di aceto balsamico, regolare di sale e pepe. Disporre sui piatti e adagiarvi sopra gli anelli di cipolla.



IL CONSIGLIO DI VERONICA

Questa ricetta, nata da un'idea di splendido.de, incarna alla perfezione la semplicità della cucina toscana, che però non rinuncia mai a ingredienti di prima qualità. Se volete un'insalata più ricca, aggiungete filetti d'acciuga sott'olio tritati e capperi. Oppure, naturalmente, i primi pomodorini della stagione tagliati a metà!