

## RICETTE - Fagioli in crema (fasolea bătută)



La crema di fagioli tipica della cucina romena può diventare una vera e propria delizia sulla tavola. La sua base, ovviamente, è costituita da fagioli bolliti, quindi schiacciati o frullati, e insaporiti in diversi modi.

Potete impiegare il sistema di bolliture multiple descritto nella precedente ricetta dei fagioli stufati. Per una nota diversa di gusto, potete aggiungere all'ultima bollitura alcune rondelle di carota e grani di pepe; i grani di pepe, assieme alle foglie d'alloro, andranno tolti prima di schiacciare o frullare i fagioli, mentre i pezzi di carota potranno rimanere nella crema.

Per fare la crema, uno dei mezzi più veloci è un frullatore a immersione, che velocizza enormemente il processo.

Per insaporire la crema, ci sono molte varianti differenti: la maggior parte delle varianti prevede la cipolla, ma anche aglio, peperoncino, succo di lime e di limone.

Si segnala come particolarmente gustosa una versione moldava, che richiede una certa quantità di cipolle e aglio (per mezzo chilo di fagioli secchi, fino a 5 cipolle grandi e mezza testa d'aglio), da far saltare e caramellare, aggiungendo un paio di cucchiaini di pasta di pomodoro, e deglassando il soffritto con brodo vegetale. Del soffritto che ne risulta, metà si frulla insieme ai fagioli, e metà si versa sopra la crema come guarnizione.