

BIGILLA ET GALLETTI

(4 personnes)

1 tasse de fèves séchées
2 tasses d'eau (750 ml)
2 cuillères à soupe d'huile d'olive (30 ml)
1 cuillère à café de sel
3 grosses gousses d'ail
1 cuillère à café de flocons de chili (ou piment concassé)
1/2 cuillère à soupe de persil haché
Pour la garniture
1 cuillère à soupe de persil haché
1 piment rouge
1/2 cuillère à café de flocons de chili (ou piments concassés)
Filet d'huile d'olive

Commencez par faire tremper les fèves séchées un jour avant la cuisson de la bigilla. Dans un grand saladier, placez les fèves séchées et couvrez-les d'eau. Laissez reposer pendant une journée tout en ajoutant de l'eau si nécessaire. Le lendemain, rincez les fèves et mettez-les dans une grande marmite avec l'eau. Portez à ébullition. Retirez la mousse à l'aide d'une écumoire. Couvrez et laissez mijoter pendant environ une heure. Vérifiez si les haricots ont besoin de plus d'eau et laissez cuire encore 30 minutes. Si les haricots sont encore un peu durs, laissez-les cuire 30 minutes supplémentaires.

Égouttez les fèves. Ne jetez pas l'eau dans laquelle les haricots ont cuit pour l'instant. Mettez les fèves dans un robot ménager avec deux cuillères à soupe d'eau de cuisson, de l'huile d'olive, le sel, l'ail, les flocons de chili et le persil. Mélangez jusqu'à ce que vous obteniez une pâte épaisse. Ajouter de l'eau si la consistance est trop épaisse.

Pour servir, placez simplement la purée dans un bol et garnissez-la de persil, de flocons de chili et d'un piment coupés en dés. Enfin, arrosez le tout d'un filet d'huile d'olive de bonne qualité. Servez avec du pain chaud ou des galletti.