



Ingredienti per 4 persone	Quantità	Ingredienti per la salsa di cipolle:	Quantità
Fagioli rossi secchi	250 g	Cipolla rossa	100 g
Acqua per la cottura dei fagioli	1 l	Rosmarino tritato finemente	3 g
Sale	5 g	Cannella in polvere	1 g
Condimento per la cottura dei fagioli		Aceto di mele	25 g
Cipolla rossa	250 g	Sale	2 g
Rosmarino tritato	4 g	Acqua	200 g
Cannella in polvere	Un pizzico	Garana padano per finitura piatto	50 g

Per i fagioli: Lavare i fagioli. In seguito metterli a bagno in 2 litri di acqua fredda per 12 ore e conservare in frigorifero avendo cura di cambiare l'acqua almeno una volta. Trascorso il tempo di reidratazione dei fagioli, scolarli, sciacquarli nuovamente e porli in una pentola di adeguate dimensioni con un litro di acqua fredda. Nel frattempo versare nel bicchiere del frullatore la cipolla rossa pulita e tagliata a pezzetti, la punta di un cucchiaino da caffè di cannella, l'acqua (250 ml) e frullare il tutto accuratamente. Versare il frullato di cipolla nei fagioli, aggiungervi il sale ed il rosmarino tritato finemente. Cuocere i fagioli a fuoco moderato. I fagioli durante la cottura non devono mai bollire copiosamente per evitare che si rompano. Il tempo di cottura può variare a seconda del tipo di fagioli impiegato. Indicativamente occorrono 40\50 minuti di cottura. A cottura ultimata dei fagioli scolarli e condirli con la salsa di cipolle di seguito descritta e servire con scaglie di grana padano giovane o, qualora disponibile, di Raspadüra Iodigiana.

Per la salsa di cipolle: Pulire, lavare e tagliare a pezzetti la cipolla rossa. A parte sfogliare, lavare e tritare finemente il rosmarino, quindi versare il tutto nel bicchiere del frullatore, aggiungervi la cannella e l'acqua e frullare il tutto accuratamente. Ottenuto il frullato versarlo in una casseruola di adeguate dimensioni e cuocere a fuoco vivace fino a raggiungimento dell'ebollizione. Raggiunta l'ebollizione aggiungervi l'aceto di mele ed il sale e continuare la cottura per 6 minuti avendo cura di rimestare di tanto in tanto. A cottura ultimata, la salsa dovrà avere una consistenza corposa. Utilizzarla come condimento dei fagioli rossi o come accompagnamento degli stessi.