



SOISSONS AU FIGATELLU



- 🕒 Haricots secs "Soissons"
- 🕒 Talon de prisuttu un peu sec
- 🕒 Figatellu
- 🕒 Côte plate
- 🕒 Concentre de tomate
- 🕒 Sel, poivre, thym, laurier
- 🕒 1 Verre de vin rouge



Faire tremper les haricots la veille un minimum de 24 h 36 h idéalement.
Le lendemain les mettre dans une marmite les couvrir d'eau froide ; porter à ébullition, puis égoutter. Dans une cocotte, faire revenir le talon de prisutu coupé en dé, le figatellu coupé en morceaux, la côte plate.
Faire revenir le tout puis ajouter deux cuillères à soupe de concentré de tomate et un verre de vin rouge.
Rajouter les haricots, sel, poivre, thym, laurier remuer le tout puis couvrir d'eau. Arriver à ébullition, baisser le feu, couvrir la cocotte laisser encore mijoter 1 heure à feu très doux à couvert en surveillant que les haricots ne deviennent pas trop mous