7 Νοεμβρίου 2019

Ψητή φασολάδα με τραγανό μπέικον και χωριάτικες μπρουσκέτες

Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γαστρονομία

Υλικά Συνταγής
5-6 φέτες μπέικον
1/4 φλ. ελαιόλαδο
1 ξερό κρεμμύδι ψιλοκομμένο
1 σκ. σκόρδο σπασμένες
1 καρότο ψιλοκομμένο
1 κλωνάρι σέλερυ ψιλοκομμένο
1 σπιτικό ζωμό λαχανικών
2 συσκευασίες ψιλοκομμένα ντοματάκια
1 κλαδάκι θυμάρι
1 καυτερή πιπεριά
1 κ.σ. μουστάρδα
500 γραμ. φασόλια μέτρια φασόλια χάντρες ή κόκκινα φασόλια
6 φέτες χωριάτικο ψωμί με προζύμι
1 σκ. σκόρδο
1 σπιτικό ζωμό μπουκέτο μυρωδικών
λίγο ελαιόλαδο
λίγο ψιλοκομμένο μαϊντανό

Εκτέλεση

Ξεκινάμε τη φασολάδα φούρνου, βάζοντας τα φασόλια, και τα δυο είδη, σε κατσαρόλα με πολύ νερό να βράσουν σε χαμηλή φωτιά για να μην διαλυθούν με το βράσιμο. Όταν μαλακώσουν (περίπου 35΄) τα στραγγίζουμε.

Στο μεταξύ ζεσταίνουμε αντικολλητικό τηγάνι και χωρίς λιπαρή ουσία ψήνουμε το μπέικον μέχρι να ροδίσει και να γίνει τραγανό. Το αφαιρούμε σε απορροφητικό χαρτί και και το στραγγίζουμε. Το κόβουμε σε κομμάτια. Το αφήνουμε στην άκρη.

Στο ίδιο τηγάνι προσθέτουμε 2 κ.σ από το συνολικό ελαιόλαδο και σοτάρουμε το κρεμμύδι να γίνει διάφανο. Προσθέτουμε το σκόρδο ,το καρότο και το σέλερυ και σοτάρουμε για 4΄-5΄ ανακατεύοντας τακτικά σε δυνατή φωτιά. Προσθέτουμε το θυμάρι, την καυτερή πιπεριά , τη μουστάρδα, το σπιτικό ζωμό λαχανικών και ανακατεύουμε. Τέλος προσθέτουμε τις ντομάτες και βράζουμε τη σάλτσα σε μέτρια φωτιά για 10΄. Ελέγχουμε την γεύση και προσθέτουμε αλατοπίπερο.

Βάζουμε τα φασόλια στην σάλτσα κι ανακατεύουμε. Όλο μαζί το βάζουμε σε ταψί. Πασπαλίζουμε με τα κομμάτια μπέικον. Ραντίζουμε με το ελαιόλαδο. Ψήνουμε σε δυνατό φούρνο στους 200 ºC για 30΄ μέχρι να πιει η φασολάδα τα ζουμιά της.

Για τις χωριάτικες φέτες

Κόβουμε μια σκελίδα σκόρδο στη μέση και αλείφουμε τα ψωμιά .Τα βάζουμε σε λαμαρίνα. Τα ραντίζουμε με ελαιόλαδο και τα ψήνουμε σε δυνατό φούρνο να φρυγανιστούν. Λιώνουμε σε μπεν μαρί τον σπιτικό ζωμό μπουκέτο μυρωδικών και αλείφουμε την επιφάνεια του φρυγανισμένος ψωμιού.

Βάζουμε μια φέτα ψωμί σε πιάτο κι επάνω σερβίρουμε την πηχτή ψητή φασολάδα πασπαλίζουμε με λίγο μαϊντανό.

Πηγή: argiro.gr