



Χυλωμένη & μερακλίδικη φασολάδα

Μερίδες: 6 | **Χρόνος προετοιμασίας:** 10 λεπτά | **Χρόνος μαγειρέματος:** 1 ½ ώρα | **Χρόνος αναμονής:** 8 ώρες

Υλικά

- 500 γρ. φασόλια μέτρια
- 1 κρεμμύδι, ψιλοκομμένο
- 1 πράσο, σε λεπτές φέτες
- 1 πιπεριά Φλωρίνης, σε λωρίδες
- 3 καρότα, σε λεπτές φέτες
- ½ κ.σ. πάπρικα
- 1 ½ κ.σ. πελτέ ντομάτας
- 500 γρ. τριμμένες ντομάτες
- 1 αποξηραμένη καυτερή πιπερίτσα
- 2 φύλλα δάφνης
- ¼ ματσάκι σέλινο, ψιλοκομμένο
- ελαιόλαδο
- αλάτι
- φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Εκτέλεση

1) Σε ένα μπολ μουλιάζουμε τα φασόλια σε μπόλικο κρύο νερό, για περίπου 8 ώρες.

2) Στραγγίζουμε τα φασόλια, τα ξεπλένουμε καλά και τα βάζουμε σε μια κατσαρόλα, καλύπτοντάς τα με κρύο νερό. Βάζουμε την κατσαρόλα στη φωτιά, αφήνουμε το νερό να βράσει για λίγα λεπτά και ξαναστραγγίζουμε.

3) Ξαναρίχνουμε τα φασόλια στην κατσαρόλα, καλύπτουμε με ζεστό νερό (*περίπου 5 εκ. πάνω από τα φασόλια*) και βάζουμε στην φωτιά. Όταν πάρει βράση, χαμηλώνουμε τη φωτιά και αφήνουμε τα φασόλια να βράσουν για περίπου 30-35 λεπτά με μισάνοιχτο καπάκι. Στη μέση περίπου του μαγειρέματος ξαφρίζουμε 2-3 φορές την επιφάνεια του νερού, με τρυπητή κουτάλα και αλατίζουμε το νερό.



- 4) Εντωμεταξύ σε ρηχή κατσαρόλα ζεσταίνουμε 4 κ.σ. ελαιόλαδο και σοτάrouμε το κρεμμύδι, το πράσο και την πιπεριά για 2-3 λεπτά.
- 5) Προσθέτουμε τα καρότα, αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι και σοτάrouμε για 3-4 λεπτά ακόμα.
- 6) Προσθέτουμε την πάπρικα και τον πελτέ, σοτάrouμε για 1-2 λεπτά να "αρπάξει" ο πελτές στον πάτο της κατσαρόλας και ξύνουμε με ξύλινη κουτάλα. Προσθέτουμε τις τριμμένες ντομάτες, την πιπερίτσα και τη δάφνη, ανακατεύουμε και χαμηλώνουμε τη φωτιά. Αφήνουμε να μαγειρευτεί για 6-8 λεπτά, αποσύrouμε από την φωτιά και μεταφέρουμε την σάλτσα στην κατσαρόλα με τα φασόλια.
- 7) Ανακατεύουμε και αφήνουμε την φασολάδα να σιγομαγειρευτεί για επιπλέον 30 λεπτά χωρίς καπάκι, ή μέχρι να χυλώσει η σάλτσα. Λίγο πριν αποσύrouμε από τη φωτιά προσθέτουμε το ψιλοκομμένο σέλινο και ανακατεύουμε. Τέλος, περιχύνουμε την φασολάδα με 3-4 κ.σ. ωμό ελαιόλαδο.
- 8) Σερβίrouμε την φασολάδα ζεστή, πασπαλισμένη με φρεσκοτριμμένο πιπέρι.

#LoveOnly,

Madame Ginger