

# RICETTA DEL GIORNO

## *Prosciutto crudo e fagiolini della nonna*

**INGREDIENTI:** *Un fondo di prosciutto crudo (possibilmente di Bosses), 1 kg di tagliolini verdi, 400 ml di brodo di carne, una grossa cipolla, 100 g di burro fuso, vino bianco.*

**PREPARAZIONE:** Bruciacchiare su una fiamma le setole del prosciutto crudo. Lavarlo e far cuocere per due ore in acqua e vino bianco a piacere. In una pentola in ghisa (cocotte) soffriggere la cipolla finemente tagliata nel burro fuso (beuro colò). Aggiungere i fagiolini verdi, possibilmente appena colti nell'orto. Salare, aggiungere il brodo e stufare a fuoco basso per un'ora. Scolare il prosciutto già cotto e unirlo ai fagiolini. Continuare la cottura per altri 10 minuti affinché il poco grasso rimasto contribuisca a condire i fagioli.

*Questa ricetta veniva eseguita per tradizione familiare in una casa detta del "Gran Saint ernard", ove venne ospitato per tre giorni Napoleone Bonaparte durante il suo attraversamento delle Alpi.*