



UNC
CONSUMATORI.IT

L'esperto risponde su... Cottura dei fagioli

22 Settembre 2015

1090 (Sdc - set. 2015) - I nostri esperti rispondono alle domande più frequenti dei consumatori. La domanda di oggi è: **ho comprato dei fagioli secchi in busta, ma nonostante l'ammollo in acqua fin dal giorno prima ho notato che ci mettono tanto tempo per cuocere, anzi alcuni rimangono semicrudi dopo la cottura, altri cotti e altri spappolati. Da che cosa dipende?**

E' probabile che quei fagioli siano di diverse partite e di diversa provenienza, per cui cuociono in tempi diversi. I fagioli secchi di buona qualità devono avere la scorza tesa e non rugosa e assorbire bene l'acqua: quanta più acqua sono in grado di assorbire, tanto più facilmente cuoceranno. Se l'assorbono male, sono di cattiva qualità e rimangono un p' duri anche dopo due o tre ore di cottura. Fra l'altro, se non sono cotti bene possono provocare forti mal di pancia per la difficoltà di digerire l'amido.

Autore: Agostino Macri

Data: 23 settembre 2015