

## Πικάντικη φασολάδα με λουκάνικο

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#) / [Γλυκά & Εδέσματα](#)

Image not found or type unknown



### Υλικά

2 φλ. (400 γρ.) Agrino φασόλια βανίλιες Φενεού, μουσκεμένα από το βράδυ

5 φλ. νερό

100 γρ. καπνιστό χοιρομέρι

1 φύλλο δάφνης

3 σκελίδες σκόρδο, ψιλοκομμένες

1 καυτερή πιπεριά, ψιλοκομμένη

2 φέτες μπέικον, ψιλοκομμένο

2/3 φλ. κρεμμύδι, ψιλοκομμένο

100 γρ. λουκάνικο πικάντικο, χωρίς την πέτσα

αλάτι, κατά βούληση

πιπέρι, κατά βούληση

### Διαδικασία

Βράζουμε τα 5 φλ. νερό και προσθέτουμε τα φασόλια, το καπνιστό χοιρομέρι, τη δάφνη, το σκόρδο και την πιπεριά.

Σκεπάζουμε την κατσαρόλα, χαμηλώνουμε τη φωτιά σε μέτρια και μαγειρεύουμε για 1 με 1 ½ ώρα, μέχρι να μαλακώσουν τα φασόλια. Αν τα φασόλια απορροφήσουν το νερό, προσθέτουμε ακόμα 1 φλ. νερό μετά από 1 ώρα μαγειρέματος και συνεχίζουμε το μαγείρεμα.

Αφαιρούμε από τη φωτιά.

Μαγειρεύουμε το μπέικον σε μέτρια φωτιά για 10 λεπτά, μέχρι να γίνει τραγανό.

Προσθέτουμε το κρεμμύδι και τσιγαρίζουμε για 3 λεπτά, μέχρι να μαλακώσει.

Μεταφέρουμε το μπέικον και το κρεμμύδι στην κατσαρόλα με τα φασόλια.

Μαγειρεύουμε το λουκάνικο σε μέτρια φωτιά για 1 λεπτό, μέχρι να γίνει τραγανό.

Μεταφέρουμε το λουκάνικο σε απορροφητικό χαρτί κουζίνας για να τραβήξει το περιττό λίπος.

Ρίχνουμε και το λουκάνικο στην κατσαρόλα με τα φασόλια, αλατοπιπερώνουμε, ανακατεύουμε τη φασολάδα και μαγειρεύουμε σε μέτρια προς υψηλή φωτιά, μέχρι να ζεσταθεί.

Αφαιρούμε το φύλλο δάφνης και το χοιρομέρι και σερβίρουμε.

Πηγή: [dimitrisskarmoutsos.gr](http://dimitrisskarmoutsos.gr)