Fagioli con Olio d'Oliva

Zeytinyağlı Kuru Fasulye

2 bicchieri di fagioli
2 cipolle
1 carota
3 spicchi d'aglio
1 cucchiaio di salsa
2 zuccheri quadrati
1 cucchiaino di sale
1,5 bicchierini olio d'oliva
Per la sopra;
10-15 prezzemoli

I fagioli si davano una notte prima poi alla sopra si mette 7 bicchieri d'acqua dopo si chiude il coperchio di pe.
Il giorno dopo si cucina con l'acqua finché diventano morbide.
Le cipolle tagliate sia Rossi ciao con olio d'oliva dopo alla sopra saggio ormonale carote tagliate e aglio pestato si coperta il coperchio.
Quando le carote diventano morbide saggio mano salsa sale e zucchero si miscela circa per due o tre minuti.
Ultimamente si aggiungono i fagioli insieme con acqua di godimento quando arriva al momento di bollire il fuoco si regola a basso e si cucina circa per 10 minuti ancora.
Prima mente si mette nel piatto da servire poi alla sopra si pizzica ol prezzemolo macinato.

Nota: i fagioli se si cucinano nella pentola a pressione non si bagna solamente alla sopra si mette 7 bicchieri d'acqua poi si coperta il coperchio di pentola a pressione. Così si cucina circa per mezz'oretta.