Fagioli con Spinaci

Ispanaklı Kuru Fasulye

2 bicchieri di fagioli secchi
1 mazzetto di spinaci
2 cipolle
3 spicchi d'aglio
1 cucchiaio di salsa
1 bicchierino olio d'oliva
1 cucchiaino di sale

I fagioli si bagnano da una notte prima il giorno dopo si bolliscono circa per 10 minuti.
Le cipolle si macinano infine e poi si arrossiscono con olio d'oliva finché Cambiano i colori.
Salsa sale ed aglio si miscelano insieme con spinaci e poi mettono dentro di una pentola e si cucinano insieme circa per 10 minuti.
Dopo si aggiungono i fagioli bolliti e si miscelano poi si ricoperta il coperchio di pentola e si continua a cucinare ancora per quarto d'ora.
Servirsi in fresco.

Nota: Questa ricetta è riservata della zona di Egeo.