



Fagioli Freschi con Olio d'oliva nella pentola a Pressione

Düdüklüde Zeytinyağlı Taze Fasulye



1,5 kg di fagioli freschi
2 cipolle secche
4 pomodori
5 pepe italiane
2 spicchi d'aglio
1,5 bicchierini olio d'oliva
1 cucchiaino di sale
1 cucchiaino di zucchero in polvere
Per la sopra;
8 - 10 rami di prezzemolo

Le fagioli si tagliano come volendo. Si macinano in fine cipolle ed aglio. Si levano i semi delle pepe e si tagliano in grosso.

Poi tutti i materiali preparati si mettono nella pentola a pressonata e sopra si pizzicano sale e zucchero. Si cucina finchè i fagioli diventano morbidi.

Sopra si aggiungono i pomodori tagliati e non si mescola.

L'ultima si aggiunge olio d'oliva e poi si coperta il coperchio di pentola.

Pentola si mette sul fuoco alto. Poi si regola a basso e si cucina ancora per 7 minuti.

Dopo aver cucinato si lascia a fredere dentro della pentola e poi si prende nel piatto servire. Sopra si pizzica prezzemolo macinato in fine e si porta al tavolo.

Nota: Schiacciamento dei fagioli freschi prima di cucinare serve per prendersi tutti i gusti degli altri materiali.