



Fagioli Fresco al Fungo

Mantarlı Taze Fasulye



25 funghi
Un bicchiere di fagioli secca
Mezzo chilogrammo di fagioli fresca
Una cipolla
3 spicchi d'aglio
2 pepe charleston
2 pomodori
Mezzo buccia di limone
2 cucchiali succo di limone
2 cucchiali olio d'olive
3 cucchiali olio vegetale
1 cucchiaino di pepe nero
Un cucchiaino di sale

- # Primamente il fagioli secchi si bagna una notte prima. Il giorno dopo si bollisce finchè si ammorbidisce. Fagioli freschi puliscono e si fanno aspettare per mezz'ora nell'acqua salata. Poi si fa passare dal l'acqua fredda.
- # Nella pentola si mette olio d'olive. Quando riscalda sul fuoco medio sia aggiungono le cipolle tagliate infine.
- # Quando le cipolle diventano trasparente sia aggiungono pepe tagliate in grosse insieme con aglio pestato. Si arrossiscono finchè le pepe cambiano i colori.
- # Alla aggiungono i funghi tagliati dado. Dopo aver cucinato circa per 5 minuti aggiungono i fagioli. Se coperta il coperchio di pentola e si cucina circa per 10 minuti.
- # Poi si aggiungono pomodoro grattugiato sbuccia di limone succo di limone sale e pepe nero. Si bollisce per una schiumata e poi si leva dal fuoco.
- # Si porta in fresco al tavolo.

Nota: Se volendo in questa tariffa si può aggiungere anche un cucchiaino di basilico.