



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Ricette di cucina

Fagiolo 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 cucchiari succo di limone
2 cucchiari olio d'olive
3 cucchiari 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.