



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

---

## Fagiole 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 bolisce finchè si ammorbidisce. Fagioli freschi puliscono e si fanno aspettare per mezz'ora nell'acqua salata. Poi si fa passare dall'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 bolisce 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.