



Stufato d'Albania

Arnavut Yahnisi



Due bicchieri di fagioli secchi
4 cipolle
Un bicchiere olio di olive
Un cucchiaio salsa di pomodoro
1,5 cucchiaini di sale

- # In Una Notte prima si puliscono bene i fagioli e si lavano poi si mettono per bagnare dentro di sé bicchiere d'acqua pulita il giorno dopo si bollisce con l'acqua se stessa.
- # Poi le cipolle si taglia e si arrossisce bene finchè cambia il colore nell' olio di olive. Alla sopra delle cipolle si aggiunge salsa e finisce per poco tempo.
- # Poi nella miscelata di cipolla si aggiunge fagioli bolliti insieme con l'acqua di bollimento e sale. Si miscelano bene.
- # Poi sì coperta il coperchio di pentola e si cucina sul fuoco medio circa per 20 minuti.
- # Servirsi in caldo, freddo o fresco.

Nota: Nella tariffa originale non si trova la salsa pero in questa tariffa si usa la salsa per dare il colore e per farsi aumentare il gusto.