



Ograten di Fagioli

Fasulye Ograten



Un kg di fagioli freschi
250 grammi carne di agnello tagliato incubo
2 cipolle
2 pomodori
3 pepe
Un bicchierino olio vegetale
Un cucchaino di sale
Per il sugo;
Un quarto bustina di burro
2 cucchiali di farina
2 bicchieri d'acqua
Un cucchaino di sale
per la sopra:
Un bicchiere di formaggio bianco grattugiato

- # I fagioli si lava si lavano ai fini si taglano poi si taglano per qualche pezzi e dopo ci metto nella pentola a pressione.
- # Alla sua pra non si aggiungono due bicchieri d'acqua poi si coperta il coperchio e si lascia a bollire quando inizia a bollire il fuoco si regola a basso e si continua a cucinare ancora per 6 minuti.
- # In questo momento le cipolle si arrossiscono bene alla sopra si aggiunge la carne tagliata si arrossisce finché succchia bene il liquido.
- # Dopo si aggiungono le pepe tagliate e si arrossiscono finché cambiano il colore ultimamente si aggiungono i pomodori sbucciati insieme con sale e si cucinano finché i pomodori cambiano le figure.
- # I fagioli bolliti si levano dall'acqua e si mettono nel vassoio oliato. Poi alla sopra si mette la miscelata di carne.
- # Per il sugo si arrossiscono burro e farina alla sopra si mette sale e l'acqua di bolle mento dei fagioli. Si cucinano con miscelare finché arriva alla coerenza di marmellata.
- # Poi la miscelata di sugo si mette sopra di carne e si pizzica il formaggio grattugiato.
- # il vassoio preparato e si inserisce nel forno riscaldato a 190 gradi si cucina finchèarrossisce bene.
- # Si taglia inquadrato dopo aver tolto dal forno 10 minuti e si servirsi.

Nota: Nel sugo si può aggiungere anche un'uovo.