



## Fagioli con Olio d'Oliva

Zeytinyağlı Kuru Fasulye



2 bicchieri di fagioli  
2 cipolle  
1 carota  
3 spicchi d'aglio  
1 cucchiaino di salsa  
2 zuccheri quadrati  
1 cucchiaino di sale  
1,5 bicchierini olio d'oliva  
Per la sopra;  
10-15 prezzemoli

# I fagioli si davano una notte prima poi alla sopra si mette 7 bicchieri d'acqua dopo si chiude il coperchio di pe.

# Il giorno dopo si cucina con l'acqua finché diventano morbide.

# Le cipolle tagliate sia Rossi ciao con olio d'oliva dopo alla sopra saggio ormonale carote tagliate e aglio pestato si coperta il coperchio.

# Quando le carote diventano morbide saggio mano salsa sale e zucchero si miscela circa per due o tre minuti.

# Ultimamente si aggiungono i fagioli insieme con acqua di godimento quando arriva al momento di bollire il fuoco si regola a basso e si cucina circa per 10 minuti ancora.

# Prima mente si mette nel piatto da servire poi alla sopra si pizzica ol prezzemolo macinato.

Nota: i fagioli se si cucinano nella pentola a pressione non si bagna solamente alla sopra si mette 7 bicchieri d'acqua poi si coperta il coperchio di pentola a pressione. Così si cucina circa per mezz'oretta.