



Miscelata di Fagioli

Fasulye Çerplemesi



Mezzo kg di fagioli freschi
2 bicchieri d'acqua
3 spicchi d'aglio
2 cucchiai di farina
1 cucchiaio di burro
3 cucchiai olio vegetale
1 cucchiaino di sale

- # Fagioli si lavano ppi si levano le corde. Si tagliano in 2 o 3 pezzi.
- # Nella pentola si mettono due bicchieri d'acqua si aggiunge poca sale. Dopo aver bollito si aggiungono i fagioli e si cucina la finché diventano morbide.
- # Poi i fagioli si filtrano però l'acqua si mette ad una parte.
- # In un'altra pentola si mettono burro ed olio vegetale. Poi si inserisce la pentola sul fuoco e dopo aver riscaldato e si aggiunge la farina e si arrossisce finché cambia il colore.
- # Alla sopra si aggiungono l'acqua di fagioli e sale. Si cucinano commiserare finché arriva alla coerenza di marmellata.
- # Poi nella miscelata e si aggiungono spicchi pestato e fagioli bolliti.
- # Si coperta il coperchio e si cucina circa per 10 minuti. Poi servirsi in fresco.

Nota: In questa ricetta se volendo prima di levare subito dal fuoco si possono aggiungere sotto aceto e limone.