



Fagioli Fresche alla Carne

Eti Taze Fasulye



1 kg di fagioli freschi
350 gr di carne tagliata in cubo di pecora
4 pepe fresche
2 cipolle
1 cucchiaio salsa di pomodoro
2 pomodori
1,5 bicchierini olio di girasole
1 bicchiere d'acqua calda
Sale

I fagioli si lavano e poi si taglano. I semi di pepe si levano e si taglano. Le cipolle si taglia infine. I pomodori si sbucciano e si taglano in piccole.

Poi cipolla si arrossisce nell'olio alla sopra si aggiunge la carne che si arrossisce finché lascia il liquido e poi risucchia.

Poi si aggiunge la salsa e dopo aver arrossito per qualche minuti si aggiungono pomodori e sale si cucina anche i pomodori cambiano la forma.

Poi si aggiunge fagioli insieme con pepe si miscelano dopo si coperta il coperchio e si cucina circa per 5 minuti sul fuoco alto.

Dopo si aggiunge l'acqua calda e si ricoperta il coperchio il fuoco Sfregola a medio e si cucina circa per 45 minuti.

Si può portare al tavolo dopo aver levato 15 minuti dal fuoco.

Nota: Per questa ricerca si preferisce di usare fagioli piana.