



## Fagioli di Mediterraneo

Akdeniz Fasulyesi



750 gr di fagioli freschi  
3 cipolle  
3 spicchi d'aglio  
3 pepe  
3 pomodori  
1,5 bicchierini olio d'oliva  
1 cucchiaino di sottaceto  
1 cucchiaino di zucchero  
1 cucchiaino di sale  
1 bicchiere d'acqua

# I fagioli si lavano che poi si tagliano grandezza di un dito.

# Cipolle e Dario si macina non infine poi si miscelano. I pomodori she's bruciano poi si levano i semi di pepe e si mettono in una pentola e si miscelano.

# Sotto di pentola si mette un po' olio di oliva poi si aggiungono la metà di cipolle e d'aglio alla sopra si aggiunge metà dei fagioli.

# Dopo se aggiungono pepe e pomodoro insieme con l'altra metà dei fagioli cipolle e d'aglio.

# Si pizzica rossa le e zucchero insieme con sotto aceto ed olio d'oliva. La pentola si inserisce sul fuoco medio si coperta il coperchio e si cucina circa per 10 minuti senza aggiungere acqua.

# Dopo 10 minuti si aggiunge acqua calda e il suo così regola a basso si coperta il coperchio si cucina per mezz'ora.

# Dopo questo tempo si miscela e lascia circa per quarto d'ora nella pentola per riposare poi si prende nel piatto da servire.

# Servirsi in fresco oppure fredda.

**Nota: Usare sottaceto serve per tenere luminosi colori dei fagioli.**