



Dible di Fagioli

Fasulye Diblesi



1 kg di fagioli
1 cipolla
1 carota
1 bicchierino di riso
1 cucchiaino di sale
1,5 bicchierini d'olio vegetale
1 bicchiere d'acqua

- # I fagioli si lavano e poi si levano spigolo. Poi si tagliano.
- # Le cipolle si tagliano infine. Carota si taglia in dado. Riso si lava.
- # In una ciotola si mettono metà dei fagioli. Ed alla sopra si pizzica metà di sale. Poi alla sopra si aggiungono cipolla carota e riso.
- # Si coperta il coperchio senza miscelare. Si inserisce sul fuoco medio e si cucina senza aprire il coperchio di pentola circa per 1 ora.
- # Poi si spegne il fuoco e il coperchio non si apre ancora per 20 minuti.
- # Dopo del tempo si miscela e servirsi in fresco.

Nota: Questa è una ricetta della zona di Marnero. Questa ricetta si è preparata seconda zona di Giresun.