



Insalata di Fagiolone Secche

Kuru Börülce Salatası



1 kg di fagiolone secche
1 bicchiere di pasta cucus
6 cipolle fresche
1 cipolla rossa
Mezzo mazzetto di prezzemolo
5-6 aneto
1 cucchiaino di sommacco
1 cucchiaino di sale
1 limone
1 tazza di caffè olio d'oliva

Fagiolone e cucus si bolliscono separatamente finché diventano morbide poi si filtrano e si fanno passare dall'acqua fredda.

La cipolla rossa si taglia in rotonda sale e sommacco si miscelano. La cipollata si pesta bene con la miscelata di sommacco.

Alla sopra si aggiungono fagiolone coucous prezzemolo macinato a letto cipolle fresche succo di limone ed olio di oliva.

Insalata si miscela bene poi si mette nel piatto da servire.

Nota: in questa salata si può aggiungere anche sottaceto di cetriolo.