



Secche di Fagioli Freschi

Taze Fasulye Kurusu



1 kg di fagioli secchi
1 cucchiaino di salgemma

- # I fagioli si puliscono dalle corde.
- # Si condividono in due.
- # In una ciotola si mette carta oppure giornale.
- # Alla sopra si mettono i fagioli e si lasciano in un posto caldo ed ombra per diventare secche circa per 10 giorni.
- # Dopo 10 giorni si aggiunge salgemma e si miscela.
- # Poi si prende in un sacco straccio e conserva.

Nota: Se si asciugano nel ombra colorw di fagioli rimangono verdi.