



## Fagioli Secchi in Stufato

Güveçte Kuru Fasulye



2 bicchieri di fagioli secchi  
15-20 cipolle piccole  
3 spicchi d'aglio  
150 gr di bacon  
1 bicchiere salsa di pepe  
1 cucchiaino di sale  
1 cucchiaino di peperoncino a rosso  
1 bicchiere di burro

# Fagioli si bagna da una sera prima. Il giorno dopo si filtra. Si aggiunge nuova acqua e bollisce finché diventano morbide.

# Nella pentola si mette burro poi si inserisce sul fuoco. Si aggiungono le cipolline e si cucinano per 5 o 10 minuti.

# Poi si aggiungono salsa e bacon. Poi si fa girare per un'oretta.

# Quando cambia la forma di bacon si aggiungono fagioli e sale. Poi si aggiunge acqua finché arriva al livello.

# Poi in un piatto si mettono 2 cucchiaini di fagioli ed un po' di liquido dei fagioli. I fagioli si pestano bene.

# Dopo si aggiunge dentro di cibo cucinante. Dopo qualche minuti si leva dal fuoco.

# Si mettono in una ciotola prodotta da terra e il coperchio si copre con alluminio.

# Si cucina nel forno riscaldato a 200 gradi per 20 minuti.

# Servirsi in caldo.

Nota: Questa ricetta è riservata della cucina di Impero Ottomano.