



## Carciofo con Fagiolone

İç Baklalı Enginar



6 carciofi  
Mezzo kg di fagiolini  
2 agli  
1 carota  
1 pomodoro  
Mezzo mazzetto di aneto  
1 tazzina di caffè olio d'oliva  
1 cucchiaino di sale  
1 zucchero  
Per la sopra;  
1 cucchiaio di farina  
1 limone  
2 bicchieri d'acqua

- # La carota si sbuccia i fagioli si puliscono bene.
- # Poi si bolliscono separatamente. ( acqua di carciofo si aggiunge un po di succo di limone.).).
- # Poi pomodoro e carota si tagliano dimensione di dado. Aglio ed aneto si macinano in fine.
- # Alla sopra si aggiungono gli altri materiali e si miscelano bene.
- # I carciofi si filano in una padella .
- # Nei carciofi si mette dalla miscelata prepata.
- # Farina acqua e succo di limone si miscelano bene. E poi si mettono nella pentola.
- # Alla soora si mette carta oliata riscaldata e poi si coperta il.coperchio.
- # La pentola si mette sul fuoco medio e si cucina per mezz'ora.
- # Servirsi in fresco.

Nota: Questa tariffa se si prepara con i carciofi in scatola non serve di bollire di nuovo.