



## Fagioli Secchi Relativo Inegol

İnegöl Usulü Kuru Fasulye



2 bicchieri fagioli secchi  
1 patata media  
2 cipolle secche  
2 pepe italiane  
2 pomodori maturi e grossi  
7 bicchieri d'acque  
Sale  
Mezzo bicchiero olio vegetale

- # La patat si taglia come dimensione del dado, e si arrossiscono nell'olio un pò.
- # Sopr si aggiunge la cipolla, e si continua a cucinarsi finchè diventano viole.
- # Sopra di questa mimscela si aggiungono pepe , pomodori e sale si cucinano.
- # Le fagioli pulite e lavate si mettono nella ciotola a pressione sopra si aggiunge questa miscela, e si arrossiscono circa per 5 minuti.
- # Sopra si aggiungono 7 bicchieri d'acque.
- # Nella ciotola a pressione si continua a cucinare ancora per 35 minuti.

Nota: Questo piatto deve cucinarsi assolutamente nella ciotola a pressione perchè i fagioli sono bolliti.