



Fagioli Secchi con Bastirma

Pastırmalı Kuru Fasulye



2,5 bicchieri dei fagioli secchi
150 gr. di pastirma (salsiccia turca)
1 cipolla secca media
1 cucchiao salsa di pomodoro
1 pomodoro medio
1 bicchierino piccolo olio vegetale
1,5 cucchiaino di sale

- # Le fagioli si puliscono una sera priam e si lavano bene poi si bagnano con 7 bicchieri d'acque.
- # Il giorno prossimo le fagioli si bolliscono con l'acqua di bagnamento , finchè si amorbidono.
- # In una ciotola si mette olio vegetale, dopo aversi riscaldato sul fuoco medio si aggiungono i fetti di pastirma(salsiccia tipica turca) .
- # Dopo che cotto un pò la pastirma si aggiungono le cipolle tagliate.
- # Dopo di morbidamente la cipolla si aggiungono prima la salsa e poi il pomodoro tarattugiato.
- # L'ultimamente si aggiungono i fagioli con lacqua di bollimento e sale.
- # Dopo che arrivato il momento di bollimento si continua a cucinare ancora per 15 minuti il coperchio chiuso.

Nota: Dal 4 kg . carne di pastirma si avrà 1 kg di pastirma (salsiccia tipica Turca).