



## Fagiolo Insalta di Fagioli

Fasulye Piyazı



1 bicchiere di fagioli secchi  
1 cipolla secca media  
Mezzo mezzo di prezzemolo  
6 cucchiai olio d'olive  
3 cucchiai d'aceti  
1 cucchiaino di sale  
2 uova

- # I fagioli si bolliscono e poi si lascia a freddare.
- # Le cipolle dopo aversi tagliate rotondamente si miscelano con sale .
- # Prezzemolo e cipolla verde si macinano finemente.
- # Si mettono fagioli , cipolle e prezzemolo nella ciotola da miscela e si miscelano.
- # In una tazza profonda si prepara con miscelando la sosa con olio d'oliva, mezzo cucchiaino di sale e aceto .
- # La sosa si svuota sopra della miscela che preparato con fagioli, e poi si prende nel piatto da servire.
- # I finachi dei fagioli si guarniscono con i fetti d'uova. Dopo aversi riposato si fa servirsi.

Nota: Durante prepararsi questa ricetta non si può usarsi uova.