



## Fagiolone con Olio d'oliva

Zeytinyağlı Börülce



1 kg di fagiolone  
1 cipolla secca  
2 pepe italiane  
3 quarto olio d'oliva  
1 cucchiaino di salsa di pepe  
1,5 cucchiaino sale  
1 bicchiere d'acqua mezza calda  
2 zuccheri quadrati

# Le fagiolone si lavano , poi si filtra l'acqua, e si tagliano i capi, scondo grandeza si tagliano in due o in tre.  
# Cipolla si taglia come mangiare.

# In una ciotola si mettono cipolla, fagiolone e sale, e si fanno cucinare fino a arrossisce le fagiolone.  
# Nella ciotola si mettono olio d'oliva, dopo aver riscaldato si aggiungono la salsa di pepe e pepe italiane, e si fanno girare per qualche volta.  
# Poi sopra si aggiungono le fagiolone, e si arrossiscono per 3 ? 4 minuti con mescolando.  
# Sopra si mette lo zucchero quadrato e si aggiunge l'acqua calda poi si chiude il coperchio della ciotola. E si cuoca ancora sul fuoco basso per 35 ? 40 minuti.  
# Secondo volendo si può servire freddo o fresco.

Nota: Nella zona di egeo i piatti olio d'olive si possono consumare anche freddo.