

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Fagioli alla lionese

LUOGO: [Europa](#) / [Francia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [100 min](#) COSTO:

[molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

FAGIOLI BIANCHI secchi - 300 gr

ACQUA 1,5 l

BURRO 50 gr

CIPOLLE 125 gr

PREZZEMOLO 1 cucchiaino da tavola

SALE

PEPE NERO

I fagioli alla lionese sono un contorno molto semplice, ma estremamente saporito. I fagioli una volta cotti vengono ripassati nella cipolla stufata nel burro, un po' di prezzemolo e il piatto è pronto!

PREPARAZIONE

1 Mettete i fagioli in ammollo in acqua per una notte intera.

Il giorno successivo, scolate i fagioli e trasferiteli in una casseruola, aggiungete l'acqua nuova e lasciateli cuocere a fiamma dolce per un'ora e mezza; regolate di sale solo al

termine della cottura degli stessi.

Fate fondere il burro in una casseruola e fatevi stufare la cipolla tritata finemente per 10 minuti a fiamma dolce; salate e pepate in giusta dose. La cipolla dovrà risultare leggermente dorata.

Scolate i fagioli una volta cotti e ripassateli in padella con la cipolla ed il prezzemolo tritato.



2 Servite i fagioli in un piatto di portata caldi.