

ANTIPASTI E SNACK

Fagioli giganti plaki

LUOGO: Europa / Grecia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

1/2kg di fagioli giganti
3/4 tazza d'olio
1 cipolla media
3 spicchi d'aglio
3 pomodori rossi (o in scatola)
prezzemolo tritato
sale
pepe

PREPARAZIONE

1 Mettete i fagioli a bagno nell'acqua dalla sera precedente. Bolliteli fino a farli intenerire e poi lasciateli sgocciolare.

Mettete l'olio in una casseruola e tagliate la cipolla e l'aglio a pezzettini. Tagliate finemente i pomodori e aggiungete sale, pepe ed il prezzemolo. Fate bollire la salsa ed in

seguito aggiungetela ai fagioli che avete messo in una teglia. Fate cuocere al forno per 45 minuti fino a rosolarsi.

NOTE

Variazione: Se volete cucinare in modo più leggero i fagioli giganti, mettete nella teglia tutti gli ingredienti senza cuocere la salsa separatamente. Dovete però lasciarli nel forno per maggior tempo.