

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Insalata di fagioli verdi

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



INGREDIENTI

5 cipollotti lavati e asciugati
oppure 1 spicchio d'aglio tritato finemente
1 tazza di fagioli verdi
½ tazza di prezzemolo fresco tritato
1 cucchiaino di pepe di Aleppo
sale
4 cucchiari di limone (a piacere)
3 cucchiari di semi di melograno (se disponibile)

PREPARAZIONE

- 1 Affettate i cipollotti molto finemente. Lavate i fagioli verdi per rimuovere ogni impurità. Mettete i fagioli in una casseruola, copriteli con l'acqua fredda e portateli ad ebollizione. Riducete il fuoco, coprite la casseruola e cuocete a fuoco medio per 30-45 minuti o fino a che siano teneri. Togliete ogni traccia di schiuma che possa crearsi e scartatela. Scolate i fagioli e metteteli in una grossa ciotola da portata. Comunale i fagioli appena

cotti con i cipollotti o l'aglio, il prezzemolo, il pepe di Aleppo, il sale a piacere e il succo di limone. Aggiustate il condimento se necessario. Cospargete il tutto con grani di melograno, fate raffreddare il piatto e servite.