

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Fagioli alla lionese

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Francia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *10 min* COTTURA: *100 min* COSTO:
molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



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!

INGREDIENTI

FAGIOLI BIANCHI secchi - 300 gr
ACQUA 1,5 l
BURRO 50 gr
CIPOLLE 125 gr
PREZZEMOLO 1 cucchiaino da tavola
SALE
PEPE NERO

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.