

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Fagioli alla paprika

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

Fagioli rossi messicani
cipolla
aglio
pomodori maturi
peperone verde
brodo vegetale
estratto di lievito
olio extravergine d'oliva
sale
erbe aromatiche
paprika.

PREPARAZIONE

- 1 Cuocere per due terzi i fagioli, dopo averli messi a bagno. Imbiondire la cipolla, l'aglio e un peperone affettato, poi unire gli altri ingredienti (tranne le erbe e la paprika) e far cuocere a fiamma bassa per mezz'ora.
- 2 Poco prima di spegnere aggiungere l'olio, le erbe aromatiche e un cucchiaino di paprika dolce in polvere.