

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Fagioli bianchi con cipolle e zafferano

di: *Cookaround*

LUOGO: *Africa / Marocco*

DOSI PER: *6 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *10 min* COTTURA: *90 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*

NOTE: + *12 ORE DI AMMOLLO*



Se cercate un contorno semplice e buono, o un qualcosa di sfizioso che possa essere presentato come finger food, vi proponiamo la ricetta dei fagioli bianchi con cipolle e zafferano. Sono buoni e si fanno anche abbastanza velocemente e piaceranno soprattutto a chi ama i piatti con i legumi. Un piatto semplice, rustico e molto gustoso questo e se amate questo genere di portate vi invitiamo anche a realizzare la ricetta del [insalata di gamberi](#), fagioli e

lime, buonissima anche questa!

INGREDIENTI

FAGIOLI BIANCHI 500 gr

CIPOLLE 3

ZAFFERANO 1 pizzico

PREZZEMOLO 2 cucchiaini da tavola

BURRO 100 gr

PEPE NERO (a piacere) - 1 cucchiaino da tè

SALE 1 cucchiaino da tè

PREPARAZIONE

1 Quando volete fare questa gustosa ricetta dei fagioli bianchi con cipolle e zafferano, la sera precedente mettete a bagno nell'acqua i legumi.

Il giorno seguente, mettete in una cocotte i fagioli bianchi sgocciolati, 2 cipolle a fettine sottili, 1 cipolla tritata, lo zafferano, il burro, un cucchiaino di prezzemolo tritato, sale e pepe.





2 Ricoprite d'acqua e chiudete la pentola.



3 Lasciate cuocere a fuoco medio, aggiungete un cucchiaio di prezzemolo tritato e lasciate sul fuoco fino alla completa cottura dei fagioli.

Prima di togliere la pentola dal fuoco, aggiungete un po' di acqua se la salsa risulta troppo densa, aggiustate di sale se necessario e lasciate sul fuoco ancora qualche minuto. Servite ben caldo.

CONSIGLIO