

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Fagioli cotti

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Ucraina*

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



INGREDIENTI

- 2 tazze di fagioli bianchi
- 2 spicchi d'aglio
- 7 tazze d'acqua
- 1 cipolla affettata
- 1/8 cucchiaino di bicarbonato di sodio
- 1 cucchiaino di sale
- 2 cucchiaini di olio

PREPARAZIONE

1 Bollite i fagioli in acqua e aggiungetevi del bicarbonato e sale quando sono quasi al termine della cottura. Continuate a far sobbollire fino a che i fagioli diventino teneri.

Scolate, se necessario, e mettete il liquido da parte.

Schiacciate bene i fagioli, aggiungendo poco alla volta il liquido messo da parte fino a che

si ottenga una consistenza densa.

- 2 Schiacciate l'aglio e mischiatelo ai fagioli. Saltate la cipolla in olio e mettetela sopra i fagioli appena prima di servire in tavola.