

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Fagioli e sedano rapa

LUOGO: Europa / Italia / Friuli-Venezia Giulia

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



INGREDIENTI

200 g di fagioli borlotti secchi o 400 g di freschi
1 sedano rapa
1 cipolla
1 carota
1 foglia di alloro
3 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
2 cucchiaini di aceto di vino
prezzemolo
sale.

PREPARAZIONE

1 I fagioli secchi devono essere lasciati in ammollo per almeno 12 ore cambiando l'acqua. Lavarli e farli cuocere in acqua senza sale con l'aggiunta di i foglia di alloro, la carota e la cipolla intere.

A metà cottura aggiungere il sedano rapa tagliato a listarelle e il sale. Quando saranno

cotti, scolarli, togliere la carota, la cipolla e l'alloro e condirli con olio e aceto.

Lasciare raffreddare, quindi servire con la cipolla e la carota tagliate a rondelle e i ciuffo di prezzemolo.