



Insalata di fagioli e cipolle

[Del 08/02/2002 | Sezione: [Contorni](#) | Categoria: [Insalate &...](#)]

Ingredienti: 4 persone: 250 gr di fagioli borlotti freschi, 2 cipolle rosse e grandi, olio di oliva - sale.

Mettere i fagioli in acqua fredda e portare ad ebollizione; portare a cottura i fagioli, regolare il sale e farlo sciogliere poi scolarli ma conservare mezzo bicchiere dell'acqua di cottura; in una padella mettere le cipolle sbucciate e tagliate a rondelle molto sottili, qualche cucchaio di olio e far cuocere a fuoco basso ed a pentola coperta; regolare il sale, aggiungere i fagioli, il mezzo bicchiere d'acqua di cottura e far insaporire; servire freddo con l'aggiunta di un filo d'olio extravergine d'oliva.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]