



Gigantes plaki

Fagioli giganti plaki

Autore:

Difficoltà 🍴🍴🍴

Reperibilità alimenti 🍲🍲🍲🍲

Ingredienti

1/2kg di fagioli giganti, 3/4 tazza d'olio, 1 cipolla media, 3 spicchi d'aglio, 3 pomodori rossi (o in scatola), prezzemolo tritato, sale, pepe

Preparazione

Mettete i fagioli a bagno nell'acqua dalla sera precedente. Bolliteli fino a farli intenerire e poi lasciateli sgocciolare.

Mettete l'olio in una casseruola e tagliate la cipolla e l'aglio a pezzettini. Tagliate finemente i pomodori e aggiungete sale, pepe ed il prezzemolo. Fate bollire la salsa ed in seguito aggiungetela ai fagioli che avete messo in una teglia. Fate cuocere al forno per 45 minuti fino a rosolarsi.

Note

Variazione:

Se volete cucinare in modo più leggero i fagioli giganti, mettete nella teglia tutti gli ingredienti senza cuocere la salsa separatamente. Dovete però lasciarli nel forno per maggior tempo.

ATTENZIONE I FAGIOLI ELEFANTE IN SALSA DI POMODORO, LI POTETE TROVARE GIA' PRONTI DA SCALDARE, NEL NOSTRO ASSORTIMENTO.