

## FAGIOLI BIANCHI CON CIPOLLINA

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di fagioli bianchi,
- 1 cipolla di Tropea,
- 1 spicchio di aglio,
- olio d'oliva extra-vergine,
- alcune gocce di aceto balsamico,
- sale marino,
- pepe (facoltativo).

Lessare i fagioli tuffandoli in poca acqua fredda dopo averli tenuti a bagno per 12 ore.

A 4/5 di cottura unire uno spicchio d'aglio intero e salare.

Disporre i fagioli con 1 cucchiaio della loro acqua nei piatti singoli, cospargerli di cipolla affettata sottilmente.

Condire con olio, qualche goccia d'aceto balsamico ancor meglio se tradizionale e, volendo, pepe.