

## FAGIOLI CON PREZZEMOLO E CIPOLLE

Ingredienti per 6 persone:

- 600 g di fagioli surgelati,
- 1 cipolla,
- 3 cucchiaini di aceto di vino,
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva,
- 16 g di capperi,
- prezzemolo,
- sale.

Cuocere i fagioli in abbondante acqua salata e lasciare sul fuoco per 15 minuti.

Intanto, sbucciare e tagliare la cipolla e il prezzemolo.

Poi in 1 pentolino con dell'olio e dell'aceto lasciar cuocere sia la cipolla che il prezzemolo, tritati, per 10 minuti.

Togliere dal fuoco, unire i capperi e versare il sughetto sui fagioli scolati.

Regolare di sale e lasciar raffreddare un po' prima di servire.