

FAGIOLI MISTI IN INSALATA

Ingredienti per 4 persone:

- 450 g di fagioli borlotti e fagioli cannellini,
- 50 g di fagiolini,
- alcuni cucchiaini di olio d'oliva,
- 1 scalogno,
- 1/2 spicchio di aglio,
- 1 pizzico di sale,
- peperoncino.

Sgranate i fagioli e lessateli in acqua bollente salata con lo scalogno tritato.

Lessate anche i fagiolini dopo averli privati delle punte e dell'eventuale filo.

Raccoglieteli in un'insalatiera.

In una ciotola mescolate mezzo spicchio d'aglio tritato con alcuni cucchiaini d'olio, un pizzico di sale e il peperoncino sbriciolato.

Condite con questa salsa l'insalata di fagioli e fagiolini soltanto 10 minuti prima di portarla a tavola.