

INSALATA DI FAGIOLI

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di fagioli borlotti sgranati,
- 1 spicchio di aglio,
- alloro,
- salvia,
- olio d'oliva,
- pepe,
- sale.

Mettere in fagioli in acqua fredda con alcune foglie di salvia e alloro, l'aglio e cuocere a fuoco lento finché saranno cotti ma non troppo morbidi.

Salare a fine cottura.

Scolarli e porli in un'insalatiera, condirli ancora caldi con olio, sale e pepe.

Servirli tiepidi.