

INSALATA DI FAGIOLI LESSI

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di fagioli freschi,
- 1 carota tagliata a rondelle,
- 1 cipolla,
- 5 cipolline fresche,
- 1 ciotola di olio d'oliva,
- 1 cucchiaio di aceto di vino,
- succo di limone,
- prezzemolo,
- sale,
- olive di Grecia snocciolate.

Lavare i fagioli e farli cuocere per un'ora insieme alla carota, alla cipolla e ad 1 mazzetto di prezzemolo in acqua leggermente salata.

Tritare finemente le cipolline, battere in 1 ciotola l'olio, 1 cucchiaio d'aceto ed il succo di limone e travasarli nell'insalatiera.

Scolare i fagioli cotti, lasciarli intiepidire e metterli nell'insalatiera con gli altri ingredienti.

Cospargere l'insalata di prezzemolo tritato e di olive.