

PILAKI DI FAGIOLI BIANCHI

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di fagioli bianchi secchi
- 2 1/2 tazzine olio d'oliva
- 1 carote
- 1 sedano
- 1 patata
- 1 pomodoro
- 1 cipolla media tritata finemente
- 1 spicchio aglio
- 1 cucchiaino sale
- 2 cucchiaini zucchero
- 1 tazzina acqua

Bollire i fagioli, lasciati a bagno per una notte, per 45 min.

Pelare le verdure e tagliarle a dadini.

Tagliare l'aglio a fette sottili.

In una casseruola soffriggere nell'olio in successione la cipolla e l'aglio (2 minuti), aggiungere la carota (2 minuti), il sedano e la patata (2 minuti); infine i fagioli, il pomodoro tritato, l'acqua, il sale, lo zucchero e cuocere per 1 ora a fuoco molto dolce.

Servire freddo.