

Fagioli all'Uccelletto

Toplam 35 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 25 dk

4 kişilik

Kolay

~310 kcal

Açılış 8/10

Toscana usulü beyaz fasulye, adaçayı ve domatesle sade bir tencere yemeğine dönüşür.

Malzemeler

- 500 gr Haşlanmış beyaz fasulye
- 1.5 su bardağı Domates püresi
- 2 diş Sarımsak
- 6 yaprak Adaçayı
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

Yapılış

1. Sarımsak ve adaçayı zeytinyağında 2 dakika çevirin.
2. Domates püresini ekleyip 8 dakika kaynatın.
3. Süzülmüş beyaz fasulyeyi sosa alın.
4. Fasulyeyi 12 dakika kısık ateşte pişirin, taneler dağılmasın.
5. Zeytinyağı ve karabiberle tamamlayıp servis edin.

PÜF NOKTASI

Fasulyeyi ezmeden çevirmek için tencereyi kaşıkla değil hafifçe sallayın.

SERVIS ÖNERİSİ

Izgara sosis ya da kızarmış ekmek eşliğinde servis edin.