

## Insalata di fagioli ( fagioli secchi senza ammollo )

---



### Ingredienti:

300 g fagioli secchi

600 ml acqua fredda

1/2 cucchiaino bicarbonato di sodio

2 cucchiai aceto di mele

1 cucchiaio olio di oliva

sale, pepe, prezzemolo

Mettete nella pentola i fagioli lavati con 600 ml acqua fredda e 1/2 cucchiaino di bicarbonato.



Mescolate poi coprite con Magic Cooker. Cuocete a fiamma alta finché fuoriesce il vapore, poi spostate la pentola sul fornello piccolo e continuate a fiamma bassa per circa 50-60 minuti. Non serve mescolare durante la cottura. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 1 minuto.



Lasciate raffreddare e mescolate con aceto di mele, olio, sale, pepe e prezzemolo tritato.

Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.