

Insalata di fagioli neri e feta



Ingredienti:

100 g fagioli neri

500 ml acqua

1/2 cipolla di Tropea

10 pomodorini

50 g formaggio Feta

Metti in ammollo i fagioli neri per una notte. Sciacqua e metti a cuocere con acqua fredda per circa 40 minuti coperto con MC. Scolla i fagioli e raffredda.

In una ciotola mescola e fagioli neri con la cipolla di Tropea tagliata julien, i pomodorini tagliati a quarti, formaggio Feta a dadini, poco sale, olio evo, pepe nero. Mescola per amalgamare il tutto e servi freddo o a temperatura ambiente.

Eli8za Sestov