




## **INSALATA DI FAGIOLI DI PAGANICA**

### **Con cipolletta fresca e sedano verde**

 6 persone  10 minuti  5 minuti

#### **Ingredienti**

250 gr di fagioli all'olio di Paganica secchi (se freschi ne occorrono 500 gr sgusciati); 3 piccole cipolle fresche; 2 coste di sedano verde; ½ bicchiere di olio extravergine di oliva; aceto di vino rosso; sale.

#### **Preparazione**

Lasciate i fagioli secchi per una notte intera a mollo nell'acqua.  
Lavateli e fateli cuocere per 40-45 minuti a fiamma bassissima.  
Pulite il sedano e ricavatene dei piccoli dadini.  
Sbucciate le cipolle e tritatele.

#### **Procedimento**

In una terrina, unite tutti gli ingredienti e condite con olio, uno schizzo di aceto e sale.  
Lasciate insaporire per almeno 30 minuti.

Questa ricetta è stata preparata e realizzata in occasione della iniziativa "Scherza col Sindaco" svoltasi all'Aquila il 15 maggio 2007 con i candidati sindaco alle elezioni amministrative del 27 maggio

Copyright by: Scherza col cuoco 2007