INSALATA DI FAGIOLI BIANCHI

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di fagioli bianchi,
- 1 carota,
- 1 cipolla,
- 1/2 peperone verde,
- 1/2 peperone rosso,
- 1 spicchio di aglio,
- 3 cucchiaini di olio d'oliva,
- 2 cucchiaini di aceto di vino,
- prezzemolo,
- sale,
- pepe.

Fate cuocere i fagioli bianchi in un litro e mezzo d'acqua per una mezz'ora (lasciateli a bagno una notte se sono secchi). Sgocciolateli, versateli in un'insalatiera e lasciateli intiepidire.

Togliete i semi e i filamenti ai peperoni e tagliateli a striscioline.

Sbucciate e tritate la cipolla e l'aglio, pulite e tagliate a julienne la carota e unite il tutto ai fagioli.

Salate, pepate, unite l'olio e l'aceto, mescolate bene, cospargete di prezzemolo e servite.