

ΦΑΣΟΛΑΔΑ



- 1 πακέτο φασόλια χονδρά
- 3 κρεμμύδια ξερά ψιλοκομμένα
- 1 φλιτζάνι τσαγιού σέλινο ψιλοκομμένο
- 3 καρότα κομμένα σε φέτες
- 1 φλιτζάνι τσαγιού λάδι
- 1 ½ φλιτζάνι τσαγιού ψιλοκομμένο τοματάκι PRIMO GUSTO
- 1 κουτάλι σούπας πελτέ τομάτας
- 1 καυτερή πιπερίτσα ψιλοκομμένη ή ½ κουταλάκι γλυκού μπούκοβο
- αλάτι-πιπέρι

Βάζουμε τα φασόλια σε νερό να μουσκέψουν 20 ώρες. Τα στραγγίζουμε και τα βάζουμε σε κρύο νερό που πρέπει να τα σκεπάζει μέχρι να πάρουν λίγες βράσεις.

Παράλληλα, βράζουμε σε άλλο σκεύος άλλο νερό. Χύνουμε το νερό που βράζουν τα φασόλια και προσθέτουμε καυτό το άλλο νερό. Μόλις πάρουν μία βράση προσθέτουμε τα κρεμμύδια, τα καρότα, το σέλινο και κατόπιν το λάδι. Σκεπάζουμε και αφήνουμε να βράσουν 20'. Προσθέτουμε την τομάτα, τον πελτέ, την πιπερίτσα και το αλατοπίπερο και τ' αφήνουμε να σιγοβράσουν μέχρι να χυλώσουν.