

ΓΙΓΑΝΤΕΣ ΓΙΑΧΝΙ



- Γιγαντες
- 2 καρότα
- σέλινο
- 1 κουτ. του γλυκού ζάχαρη
- 1 κρεμμύδι μεγάλο
- 1 φλιτζ. λάδι
- 300 γραμ. Ψιλοκομμένο τοματάκι Primo Gusto Tomatini
- 4-5 φέτες μπεϊκον (προαιρετικά)
- 1 πιπεριά πράσινη κομμένη σε μικρά κομματάκια

Από την προηγούμενη μέρα βάζουμε τους γίγαντες σε πολύ νερό. Την επόμενη τους σουρώνουμε και τους ξαναβάζουμε σε χλιαρό νερό και αφήνουμε να πάρουν μία βράση. Χύνουμε το νερό προσθέτουμε χλιαρό και ξαναβράζουμε. Επαναλαμβάνουμε το ίδιο 4-5 φορές. Στην τελευταία βράση ρίχνουμε μέσα και τα καρότα κομμένα σε φέτες, αφήνουμε να βράσουν μέχρι να αρχίσουν να μαλακώνουν τα φασόλια. Τα στραγγίζουμε όλα. Τρίβουμε και τσιγαρίζουμε το κρεμμύδι, προσθέτουμε το ψιλοκομμένο τοματάκι, το σέλινο, την πιπεριά, λίγο αλάτι, πιπέρι, την ζάχαρη, το μπεϊκον. Στρώνουμε τους γίγαντες σε ταψί, και περιχύνουμε την σάλτσα. Τους βάζουμε στο φούρνο ½ ώρα.

Tip

Αν θέλουμε μπορούμε να προσθέσουμε κύβους σκληρής φέτας. Το φαγητό αντί στον φούρνο μπορεί να γίνει και στην κατσαρόλα.

Χρόνος Προετοιμασίας :40 '

Χρόνος Ψησίματος:30 '

Άτομα :8

Βαθμό δυσκολίας :*

Προτεινόμενο κρασί : Κόκκινο Αγιωργίτικο