

## Fiasco Fagioli



Fiasco Fagioli , Tondo e Conico

Valutazione: Nessuna valutazione

[Fai una domanda su questo prodotto](#)

Descrizione

**Dalla tradizione toscana della "cucina povera" , nasce il moderno fiasco per la cottura dei legumi ed in particolare dei fagioli.**

**Il fiasco è realizzato in vetro pyrex resistente al calore e può essere usato su piastra oppure su fiamma diretta utilizzando uno spargifiamma.**

**Altamente igienico ed inattaccabile dagli acidi , il vetro borosilicato-pyrex è indicato anche per il lavaggio in lavastoviglie.**

**A fiasco caldo evitare il contatto con acqua fredda .**

**Ricetta Toscana** : Versare nel fiasco 500 gr circa di fagioli secchi ( o legumi in genere ) precedentemente ammollati e coprire con acqua. Aggiungere olio extravergine di oliva, alcuni spicchi di aglio, sale e pepe q.b. salvia e rosmarino. Chiudere il fiasco con l'apposito tappo e cuocere a fuoco lento a modesto bollore per circa 40/50 minuti .