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 .