



## **FAGIOLO OCCHIO NERO BIOLOGICO**

Origini storiche: pianta originaria dell'Africa Subsahariana

Zona di produzione: ITALIA

Specie: vigna unguiculata

Periodo di semina: nel mese di aprile

Periodo di raccolta: nel mese di agosto



**In cucina:** trova il suo miglior impiego in zuppe di legumi e pane tostato, minestrone di verdure; intero e lessato, condito con un olio extra vergine di oliva dal fruttato medio, è un ottimo contorno per carni rosse e crostacei arrostiti. Passato a purea si abbina ai lessati di manzo accostati a confetture di frutta.