

## XULLES AMB FESOLS

### Ingredients:

1 kg de xulles tallades.

1 ceba.

4 grans d'all.

Sal.

Pebre.

Farigola.

Sajolida.

½ kg de *mongetes bullides*.

Oli.

### Elaboració:

Saleu i fregiu les xulles a la cassola.

Quan siguin una mica rosses, afegiu-hi la ceba trinxada i els alls sencers, les herbes i el pebre.

Quan tot hagi agafat color poseu-hi els fesols amb una miqueta del seu brou i deixeu que cogui a foc lent.

### Variacions:

Es pot servir només fregit, sense suc.

A vegades s'hi afegeix un tros del tel del fetge del porc.