



FAGIOLINI AL POMODORO

Difficult: Facile



Un contorno saporito, che viene preparato lessando i fagiolini e ripassandoli in padella con dei pomodorini freschi, aglio e olio. Si abbina perfettamente a secondi di carne e di pesce sia caldi che freddi

- fagiolini 500gr.
- pomodori pachino 500gr.
- aglio 2 spicchi
- basilico
- olio EVO
- sale

Lavare i fagiolini sotto l'acqua corrente e tagliare via le estremità
Metterli a lessare in acqua bollente e salata per dieci, quindici minuti



Soffriggere in una padella l'aglio e l'olio
ora i pomodorini lavati e tagliati; farli insaporire anche con un p di sale



aggiungere i fagiolini e lasciar andare insieme qualche minuto



Qualche foglia di basilico e il nostro contorno pronto.



Buon appetito
e alla prossima ricetta ;)

Copyright <http://www.cosacuciniamo.it> 2013 - All Rights Reserved.
Ricette eseguite e fotografate da Emanuela Anselmi