

PRIMI PIATTI

# Abbraccio di fagiolini innamorati

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    COTTURA: [20 min](#)    COSTO: [basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI:  
[facile](#)



## INGREDIENTI

SPAGHETTI 400 gr  
FAGIOLINI 250 gr  
POMODORINI 300 gr  
SPICCHIO DI AGLIO 1  
ORIGANO  
PEPERONCINO FRESCO  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)  
SALE

## PREPARAZIONE

- 1** Fate lessare per 5 minuti i fagiolini in una pentola con acqua salata, scolateli e saltateli in una padella con un filo di olio extravergine di oliva, aglio e peperoncino.



**2** Aggiungete i pomodori e insaporiteli con dell'origano.



**3** A questo punto tuffate gli spaghetti nell'acqua di cottura dei fagiolini, lasciandoli cuocere per il tempo necessario, versate un mestolo di acqua della pasta nella padella con i pomodorini; quindi scolate gli spaghetti e aggiungeteli in padella con un filo di olio extravergine di oliva. Saltate in padella per 5 minuti e servite subito.

