

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Fagioli di spagna piccanti

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [10 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

FAGIOLI DI SPAGNA lessati - 600 gr
SEMI DI CUMINO 1 cucchiaio da tavola
SPICCHIO DI AGLIO 1
CHIODI DI GAROFANO 1
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
PEPE DI CAIENNA

PREPARAZIONE

- 1 In un mortaio, pestate lo spicchio d'aglio con il chiodo di garofano e i semi di cumino, unite l'olio e il pepe di caienna.



- 2 In una padella versate il composto ottenuto e i fagioli di spagna, lasciate insaporire per 5 minuti girando continuamente.



3 Servite i fagioli su un piatto di portata caldi o tiepidi.