

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Fagiolini ai capperi

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 1 kg di fagiolini
- 16 cucchiaini d'olio d'oliva
- 4 cucchiaini di capperi sott'aceto
- 16 foglie di basilico
- 20 g di sale grosso.

PREPARAZIONE

- 1 Mettete a bollire 1 l di acqua con il sale grosso; intanto pulite i fagiolini, immergeteli nell'acqua e cuoceteli per 20 minuti. Dopodiché scolateli e metteteli in un'insalatiera; conditeli con olio, capperi e basilico tritato