

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Fagiolini al pomodoro

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

800 g di fagiolini
320 g di pomodoro pelato
200 g peperone
4 cucchiari di olio
origano
qualche stelo di erba cipollina
sale e pepe.

PREPARAZIONE

- 1 Mondate e lavate i fagiolini, poi scottateli in una casseruola con acqua bollente salata, per 5 minuti circa; scolateli e passateli sotto l'acqua corrente. In un recipiente di coccio mettete i pomodori, i peperoni, lavati, mondati e tagliati a listarelle, sale e pepe.

2 Cuocete per circa 10 minuti, poi unitevi i fagiolini. Regolate di sale e cuocete ancora per circa 15 minuti. Prima di spegnere spolverizzate con un cucchiaino di origano e cospargete di erba cipollina. Servite anche tiepido.