

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Fagiolini all'aglio

LUOGO: Asia / Cina

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



INGREDIENTI

- 500 g di fagiolini verdi
- 6 spicchi d'aglio
- 4 cucchiai d'olio
- ½ cucchiaino di sale
- 1 cucchiaino di salsa di soia
- 1 cucchiaino di zucchero.

PREPARAZIONE

- 1 Nettare i fagiolini eliminando le punte e, se c'è, il filo; tagliateli a metà diagonalmente. Schiacciate l'aglio e tritatelo grossolanamente. A fuoco vivace, scaldate l'olio in una wok, gettatevi i fagiolini e l'aglio, frigeteli mescolando per 5 minuti. Aggiungete il sale, la salsa di soia, lo zucchero, mescolate, togliete dal fuoco. Servite caldo.