

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Fagiolini alla genovese

LUOGO: Europa / Italia / Liguria

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 900 g di fagiolini
- 2 cucchiai di prezzemolo fresco tritato
- 1 spicchio di aglio tritato
- 4 acciughe salate
- 4 cucchiai di olio extra vergine di oliva
- 50 g di burro
- sale e pepe a mulinello.

PREPARAZIONE

1 Lavate le acciughe sotto un getto di acqua, per dissalarle e sfilettarle. Dopo averli puliti, privandoli delle due estremità, lavate i fagiolini e lessateli in abbondante acqua salata. Appena cotti, scolateli e metteteli da parte.

Intanto, in una padella scaldate l'olio e il burro, poi soffriggetevi il trito di aglio e prezzemolo, aggiungete i filetti di acciughe e mescolate fino a scioglierli, infine salate i fagiolini, mescolate ancora e lasciateli cuocere ed insaporire.

Quindi, serviteli caldi, regolati di sale e pepe.