

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Fagiolini alla portoghese

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

FAGIOLINI freschi - 800 gr
PANCETTA (TESA) 100 gr
POMODORO PELATO 250 gr
BRODO DI CARNE 250 ml
PREZZEMOLO
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
SALE

Se amate giocare con le verdure, i fagiolini alla portoghese sono proprio il piatto che fa per voi. Facili da fare, buoni da mangiare, mettono tanta allegria in tavola grazie all'accostamento dei colori. Provate questa ricetta del risultato eccellente e otterrete un contorno per i vostri piatti di pesce o carne davvero strepitoso.

Queste verdure vi piacciono tantissimo? Bene allora provatele anche nella versione in [umido](#): buonissimi!

PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare la ricetta del fagiolini alla portoghese, per prima cosa lessateli, per 15 minuti in acqua, quindi scolateli.

In una casseruola, adatta anche per il forno, rosolate con pochissimo olio la pancetta tagliata a dadini, quindi aggiungete i fagiolini tagliati a pezzetti.



- 2 Unite anche i pomodori pelati tritati ed il brodo. Regolate di sale.





3 Portate a bollore e lasciate insaporire il tutto per qualche minuto a fiamma dolce, coprite ed infornate a 180°C per 10 minuti. I fagiolini perderanno il loro colore verde ma ne acquisteranno di sapore.

Servite i fagiolini con una spolverata di prezzemolo tritato.

CONSIGLIO

Posso utilizzare anche i fagiolini surgelati?

Certo, segui i consigli di cottura riportati sulla confezione e poi procedi seguendo la nostra ricetta.