

SECONDI PIATTI

Fagiolini con mandorle all'algerina

LUOGO: *Africa / Algeria*

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



INGREDIENTI

- ½ kg di fagiolini freschi
- 4 tazze di acqua salata
- 3 cucchiai di olio d'arachidi
- 1 spicchio d'aglio schiacciato
- ½ cucchiaino di cumino macinato
- ¼ cucchiaino di paprika
- ¼ cucchiaino di chiodi di garofano
- 1 cucchiaio di mandorle sbucciate

PREPARAZIONE

1 Pulite ed incidete i fagiolini. Sobbolliteli in acqua leggermente salata fino a che diventino appena teneri (per circa 30 minuti). Scolateli e versateli in un piatto da portata. Mettete gli ingredienti rimanenti (fatta eccezione per le mandorle) in una casseruola a fuoco medio e cuocete per 2 minuti, mescolando costantemente. Aggiungete le mandorle e mescolate brevemente per amalgamare il tutto.

Versate il composto con l'olio sopra i fagiolini e scuotete dolcemente il piatto da portata

fino a che i fagiolini siano completamente ricoperti dalla salsa. Servite il piatto caldo.