

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Fagiolini in umido

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Fagiolini in umido, un contorno semplice ma ricco di sapore. Il sughetto che si formerà grazie all'aggiunta del pomodoro avvolgerà i fagiolini e sarà praticamente impossibile evitare di mangiare quintali di pane!

INGREDIENTI

FAGIOLINI VERDI 800 gr
POMODORO PELATO 500 gr
SPICCHIO DI AGLIO 1
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE
facoltativo - 1
PREZZEMOLO 1 ciuffo
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola
SALE

PREPARAZIONE

1 Preparare un trito d'aglio e prezzemolo.



2 Scaldare un fondo d'olio in una padella.

Aggiungere il trito aromatico ed un peperoncino, se piace.



3 Quando il soffritto ha sprigionato tutti i suoi aromi, aggiungere i pomodori pelati.



4 Salare il sugo e lasciar cuocere ed insaporire.

Salare l'acqua per la cottura dei fagiolini, quindi lessarli per circa 15 minuti.



5 Scolateli a cottura ultimata e passateli nella padella con il sugo; lasciateli insaporire.



6 Servite i fagiolini ben caldi come contorno ad un piatto di carne.