

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Fagiolini in umido alla contadina

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [35 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



I **fagiolini in umido alla contadina** sono un [contorno](#) rustico molto saporito e decisamente semplice da fare. La **ricetta**, infatti, è perfetta da presentare a tavola per tutto il corso dell'estate fino all'autunno, quando i fagiolini sono maturi e con un sapore eccezionale.

Fare questo piatto è davvero molto semplice, si sporca pochissimo la cucina in quanto i fagiolini una volta puliti vanno direttamente in padella e vengono cotti assieme al sughetto di pomodoro.

I fagiolini si abbinano benissimo a carne e pesce e qui ovviamente la scarpetta è d'obbligo! Prova questa **ricetta** e facci sapere se ti è piaciuta!

Se ami questa verdura in maniera particolare, puoi provare anche queste altre ricette con fagiolini:

[Fagiolini in padella al limone](#)

[Insalata di Fagiolini](#)

[Fagiolini al naturale](#)

INGREDIENTI

FAGIOLINI 600 gr

PANCETTA 160 gr

SPICCHIO DI AGLIO 1

POMODORO PELATO 240 gr

BASILICO 6 foglie

SALE

PREPARAZIONE

- 1** Per preparare i fagiolini in umido alla contadina per prima cosa spunta i fagiolini da entrambe le estremità e lavalì sotto acqua corrente.

Taglia la pancetta a fette spesse mezzo centimetro, poi tagliale a bastoncini di circa mezzo centimetro di spessore.





2 Trasferisci la pancetta in una casseruola bassa e lasciala rosolare per qualche minuto a fuoco medio alto.

Aggiungi uno spicchio d'aglio, i fagiolini lavati e una presa di sale.





3 Aggiungi i pomodori pelati, metti poca acqua nella ciotola e puliscila. Puoi usare anche quest'acqua, quindi aggiungila nella pentola.

Mescola e copri con un coperchio.

Lascia cuocere a fuoco medio per una decina di minuti.





4 Togli il coperchio, mescola velocemente.

Aggiungi qualche foglia di basilico e, mescolando di tanto in tanto, lascia cuocere ancora qualche minuto.



5 Una volta che i fagiolini raggiungono il punto di cottura desiderato, impiatta.



