

PRIMI PIATTI

## Pasta con salsa e fagiolini (Sicilia)

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: media

---



### INGREDIENTI

Pasta formato tortiglioni  
fagiolini freschi  
pomodori pelati o freschi  
1 spicchio d'aglio  
olio  
foglie di basilico  
parmigiano grattugiato  
sale.

### PREPARAZIONE

**1** Sbollentare scolare e far raffreddare i fagiolini.



2 Preparare la salsa di pomodoro: soffriggere l'aglio in olio, aggiungere i pomodori.



3 Salare, aggiungere basilico fresco.



- 4 Cuocere fino a densità desiderata. A 10 minuti dalla fine della cottura unire i fagiolini tagliati a pezzetti.



- 5 Nel frattempo cuocere la pasta, quindi scolarla, aggiungerla al sugo e mantecare.



6 Spolverare con abbondante parmigiano.



NOTE