

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Fagioli di spagna piccanti

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *10 min* COTTURA: *10 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

FAGIOLI DI SPAGNA lessati - 600 gr
SEMI DI CUMINO 1 cucchiaio da tavola
SPICCHIO DI AGLIO 1
CHIODI DI GAROFANO 1
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
PEPE DI CAIENNA

PREPARAZIONE

- 1 In un mortaio, pestate lo spicchio d'aglio con il chiodo di garofano e i semi di cumino, unite l'olio e il pepe di caienna.



- 2 In una padella versate il composto ottenuto e i fagioli di spagna, lasciate insaporire per 5 minuti girando continuamente.



3 Servite i fagioli su un piatto di portata caldi o tiepidi.