

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Fagiolini al pomodoro

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



INGREDIENTI

800 g di fagiolini
320 g di pomodoro pelato
200 g peperone
4 cucchiaini di olio
origano
qualche stelo di erba cipollina
sale e pepe.

PREPARAZIONE

- 1** Mondate e lavate i fagiolini, poi scottateli in una casseruola con acqua bollente salata, per 5 minuti circa; scolateli e passateli sotto l'acqua corrente. In un recipiente di coccio mettete i pomodori, i peperoni, lavati, mondati e tagliati a listarelle, sale e pepe.
- 2** Cuocete per circa 10 minuti, poi unitevi i fagiolini. Regolate di sale e cuocete ancora per circa 15 minuti. Prima di spegnere spolverizzate con un cucchiaino di origano e

cospargete di erba cipollina. Servite anche tiepido.