

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Fagiolini di sant'anna al pomodoro

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [difficile](#)



INGREDIENTI

FAGIOLINI DI SANT'ANNA 500 gr
POMODORI maturi - 200 gr
PINOLI 1 cucchiaio da tavola
PANE TOSCANO 4 fette
SPICCHIO DI AGLIO 1
ACCIUGHE SOTTO SALE filetti - 2
BRODO DI CARNE 1 tazza da tè
PREZZEMOLO 1 ciuffo
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 5
cucchiaini da tavola
SALE

PREPARAZIONE

- 1 Mondate i fagiolini (quelli di Sant'Anna sono teneri e squisiti, molto lunghi e sottili) lavateli e fateli lessare al dente in pentola con abbondante acqua salata, tagliateli poi a pezzetti.

Mettete a soffriggere in tegame l'olio e lo spicchio d'aglio, aggiungete i pinoli e il prezzemolo, pure tritati, e allungate con un po' di brodo.

Appena il soffritto imbiondisce, aggiungete i pomodori spezzettati e le acciughe tritate. Fate cuocere la salsa per una decina di minuti, quindi aggiungete i fagiolini facendoli insaporire e regolando la salatura.

Ungete con olio una teglia da forno dai bordi rilevati e disponete a strati i fagiolini al pomodoro e i dadini di pane rosolati: mettete in ultimo uno strato di fagiolini e poi infilate nel forno caldo per qualche minuto, facendo addensare la salsa. Infine servite ben caldo.