

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

# Fagiolini in umido alla contadina

di: *Cookaround*

---

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 in tarda primavera primavera quando i fagiolini sono maturi e con un sapere eccezionale.

Fare questo piatto non è assolutamente difficile, e si sporca pochissimo in quanto i fagiolini una volta puliti vanno direttamente in padella e vengono cotti assieme al sugo di pomodoro. Si abbinano benissimo a carne e pesce e qui ovviamente che la scarpetta è d'obbligo! Provate questa ricetta e fateci sapere se vi è piaciuta! Se amate questa verdura in

maniera particolare, vi lasciamo anche un'altra idea:  
provate a fare questa [insalata](#) gustosa e ricca!

## INGREDIENTI

FAGIOLINI 600 gr

PANCETTA 80 gr

SPICCHIO DI AGLIO 2

POMODORO PELATO 800 gr

PREZZEMOLO 1 ciuffo

BASILICO 6 foglie

SALE

PEPE NERO

## PREPARAZIONE

**1** Per preparare i fagiolini in umido alla contadina dovrete come prima cosa lavare i fagiolini e rimuovere le estremità. Mettete sul fuoco un tegame, possibilmente in ghisa o comunque a fondo spesso, con un giro d'olio extravergine d'oliva.

**2** Non appena l'olio extravergine sarà caldo, aggiungete la pancetta e fatela rosolare per bene.

Quasi al termine della rosolatura, aggiungete l'aglio sbucciato, tagliato a metà e senza germoglio verde.

**3** Dopo qualche istante, giusto il tempo di far insaporire l'olio con l'aglio, unite anche i fagiolini preparati in precedenza. Fateli saltare per circa 3 minuti a fuoco vivace mescolandoli di frequente.

**4** Unite, quindi, anche i pomodori pelati spezzettati a mano e comunque grossolanamente.

Regolate di sale e aromatizzate la preparazione con pepe, prezzemolo e basilico.

**5** Coprite il tegame con un coperchio e lasciate cuocere per circa 30-35 minuti, controllando spesso. La preparazione è pronta quando il pomodoro si sarà rappreso.

**6** Servite i fagiolini in umido alla contadina accompagnandoli con del pane tostato.