

PRIMI PIATTI

Pasta con salsa e fagiolini (Sicilia)

di: *laura66*

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