
SPAGHETTI ALLE VERDURE

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di pasta tipo spaghetti sottili,
- 200 g di fagiolini surgelati,
- 1 cipolla,
- 200 g di passato di pomodoro,
- 1 spicchio di aglio,
- burro,
- 1 limone,
- sale,
- pepe.

Lessare i fagiolini in acqua bollente salata, scolarli e farli raffreddare.

Sciogliere 40 g di burro, unire l'aglio schiacciato, dorarlo, poi eliminarlo, unire la cipolla ad anelli, i fagiolini, il passato di pomodoro e cuocere per 15' a fiamma media.

Lessare al dente gli spaghetti, scolarli e condirli con il succo di limone filtrato, mescolare, quindi versarvi il sugo alle verdure.