FAGIOLINI AGLIO E OLIO

Ingredienti per 4 persone:

- 450 g di fagiolini,
- 1 spicchio di aglio,
- 2 cucchiai di olio d'oliva,
- prezzemolo,
- sale.

Scottare i fagiolini per 10' in acqua bollente salata e sgocciolarli bene.
Imbiondire l'aglio nell'olio, eliminarlo quando sarà colorito e unire i fagiolini.
Far rosolare a fuoco vivace, salare e completare la cottura mescolando spesso.
A cottura quasi ultimata unire il prezzemolo e servire caldi.