

FAGIOLINI AI CAPPERI

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di fagiolini teneri,
- 2 cucchiaini di capperi sott'aceto,
- 8 foglie di basilico,
- poco olio d'oliva,
- 40 g di sale grosso,
- poco sale.

Eliminare le 2 estremità dei fagiolini e lavarli.

Portare ad ebollizione 200 cl di acqua e salarla con 40 g di sale grosso.

Portare a cottura i fagiolini.

Scolarli e porli in un'insalatiera.

Condirli con i capperi, il basilico sminuzzato, poco sale e olio.

Mescolare e servire.