

FAGIOLINI CON IL SUGO

Ingredienti per 5 persone:

- 600 g di fagiolini,
- 1 cipolla piccola,
- prezzemolo,
- 1 spicchio di aglio,
- 6 cucchiaini di olio d'oliva,
- 250 g di pomodori pelati,
- sale.

Pulire e lessare in abbondante acqua salata i fagiolini e a metà cottura scolarli.

Tritare l'aglio, la cipolla, il prezzemolo insieme e mettere a soffriggere con l'olio, aggiungere i fagiolini e farli insaporire nell'olio, poi aggiungere i pomodori pelati, far cuocere e fare addensare il sugo aggiustando di sale e servire.