

FAGIOLI CANNELLINI ESTIVI

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di fagioli cannellini in barattolo,
- 1 melanzana,
- 2 pomodori freschi,
- 1 peperone giallo,
- aglio,
- 1/2 limone,
- alcune foglie di basilico,
- 1 ciuffo di prezzemolo,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Lavate la melanzana e il peperone, asciugateli e tagliateli a dadini.

In un tegame scaldate l'olio e fatevi dorare lo spicchio d'aglio tritato, quando ha preso colore toglietelo e aggiungete la dadolata di verdure e lasciate insaporire a fiamma vivace.

Dopo qualche minuto unite la polpa grossolanamente tritata dei pomodori spellati e privati dei semi, i cannellini sgocciolati.

Coprite, cuocete per alcuni minuti, salate, pepate e tenete sul fuoco, senza coperchio, ancora per 5 minuti.

Ritirate, passate sul piatto di portata, cospargete un po' di buccia di limone grattugiata, foglioline di basilico spezzettate e un ciuffo di prezzemolo tritato.

Mescolate e servite.