

FAGIOLINI AL POMODORO 1

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di fagiolini,
- 300 g di polpa di pomodoro,
- 1 cipolla,
- 3 cucchiaini di olio d'oliva,
- 30 g di burro,
- 2 dadi,
- 1 mestolo di brodo,
- sale,
- pepe.

Spuntare e lavare i fagiolini.

Rosolare la cipolla affettata in olio e burro e unire i fagiolini.

Farli insaporire per alcuni minuti.

Aggiungere il pomodoro e i dadi sbriciolati, poco pepe e il brodo.

Cuocere coperto e a fuoco basso per 45 minuti finché il sugo sarà molto denso.