

FAGIOLINI AL POMODORO 2

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di fagiolini,
- 6 olive verdi,
- 5 pomodori rossi,
- 1 cipolla,
- 1 spicchio di aglio,
- alcune foglie di basilico,
- 2 cucchiaini di olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Lessate i fagiolini per 10 minuti.

Pulite la cipolla, tritatela e fatela appassire in un tegame con due cucchiaini d'olio e lo spicchio d'aglio intero.

Unite i fagiolini, mescolate.

Tritate i pomodori spellati e privati dei semi, uniteli ai fagiolini, salate, pepate.

Eliminate l'aglio e cuocete a fiamma ridotta per una decina di minuti, quindi aggiungete le olive snocciate tagliate in quattro e alcune foglie di basilico spezzettate.

Mescolate, lasciate cuocere ancora 5 minuti e serviteli tiepidi.