

FAGIOLINI ALLA GENOVESE 1

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di fagiolini,
- 12 filetti d'acciughe,
- 50 g di prezzemolo,
- 1 punta di bicarbonato,
- 1 spicchio di aglio,
- 15 cl di olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Lessare i fagiolini in acqua bollente con il bicarbonato per 10 minuti.

Pestare in un mortaio (oppure frullare) l'aglio con le acciughe e soffriggere il trito in 1,5 dl di olio fin quando sarà ben amalgamato.

Unire i fagiolini e farli insaporire a fuoco vivo.

Salare, pepare, unire il prezzemolo tritato e mescolare.

Servire i fagiolini con crostoni di pane fritti e olive nere.