

## FAGIOLINI ALLA GENOVESE 2

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di fagiolini,
- 1 spicchio di aglio,
- prezzemolo,
- olio d'oliva,
- sale,
- 1 pizzico di bicarbonato.

Mondare e lavare i fagiolini.

Portare ad ebollizione abbondante acqua salata e un pizzico di - bicarbonato e gettarvi i fagiolini.

Scolarli al dente.

Preparare un trito con l'aglio e prezzemolo e farlo - appassire in olio, unire i fagiolini, aggiustare di sale e cuocerli a fuoco basso rigirandoli spesso.