

FAGIOLINI ALLA GRECA

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di fagiolini,
- 1 cipolla,
- 1 spicchio di aglio,
- 150 g di polpa di pomodoro,
- 5 cucchiaini di olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Mondate i fagiolini, lavateli accuratamente per togliere ogni traccia di terriccio e sgocciolateli.

Pelate l'aglio e la cipolla e tritateli finemente.

Mescolate la polpa di pomodoro con 40 cl di acqua, l'aglio, la cipolla e l'olio di oliva.

Mettete i fagiolini in una casseruola, bagnateli con la preparazione precedente.

Salate, pepate, portate a ebollizione, riducete il fuoco e lasciate cuocere quarantacinque minuti a fuoco moderato mescolando ogni tanto.

Quando il liquido sarà in parte evaporato e i fagiolini cotti, versate in un piatto caldo e servite.

I fagiolini alla greca sono deliziosi anche freddi, serviti come antipasto.