

FAGIOLINI ALLA LIGURE

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di fagiolini,
- pasta d'acciughe,
- 100 g di pinoli sgusciati,
- alcune foglie di menta,
- olio d'oliva,
- sale,
- aceto di vino.

Lessate i fagiolini in acqua salata a bollore senza coprire la pentola.

Scolateli, raccoglieteli in una insalatiera insieme ai pinoli.

In una ciotola stemperate dieci centimetri di pasta d'acciughe con l'aceto, poi aggiungete l'olio, mescolate e condite con la salsina l'insalata.

Cospargete di foglioline di menta e servite.