

FAGIOLINI ALLA PANCETTA

Ingredienti per 4 persone:

- 2 scatole di fagiolini bianchi,
- 100 g di pancetta affumicata a dadini,
- 1 cipolla,
- 1 spicchio di aglio,
- 2 foglie di salvia,
- 1 rametto di rosmarino,
- 1 ciuffo di maggiorana,
- 2 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine,
- pepe,
- sale.

Fate appassire nell'olio un trito di cipolla, aglio, salvia, rosmarino e maggiorana con la pancetta.

Unite i fagiolini leggermente sgocciolati, salate, pepate e lasciate cuocere a fuoco basso e a recipiente coperto per una decina di minuti.