

# FAGIOLINI ALLA PROVENZALE

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di fagiolini freschi,
- 1/2 cipolla,
- 1 spicchio di aglio,
- 2 pomodori maturi,
- olio d'oliva,
- burro,
- sale,
- pepe,
- basilico tritato (facoltativo),
- formaggio grana a scaglie (facoltativo).

Pulire i fagiolini lavarli e cuocerli in acqua salata.

A cottura ultimata scolarli e farli raffreddare, in una pentola mettere olio e burro, quindi fare rosolare a fuoco lento la cipolla tagliata a fette di media grandezza, e lo spicchio d'aglio tritato, quindi aggiungere i pomodori tagliati a spicchi più o meno grossi fare cuocere il tutto per poco tempo facendo in modo che i pomodori non si sfaldino troppo A questo punto aggiungere i fagiolini, aggiustare di sale e pepe, far saltare il tutto e servire.

Prima di servire è possibile anche aggiungere del basilico tritato, oppure del formaggio grana a scaglie.