

FAGIOLINI CAMPAGNOLI

Ingredienti per 4 persone:

- 450 g di fagiolini novelli,
- 100 g di pancetta affumicata a fettine sottili,
- 1 cipolla,
- olio d'oliva,
- aceto di vino,
- poco brodo,
- prezzemolo tritato,
- sale,
- pepe.

Lessare i fagiolini e scolarli.

Scaldare alcuni cucchiai di olio e mettervi l'aglio e la cipolla affettata finemente e quando questa sarà appassita unire la pancetta a striscioline.

Aggiungere i fagiolini e farli insaporire, salarli, peparli e, se occorre, unire qualche cucchiaio di brodo.

A fine cottura versare nel tegame 2 cucchiai di aceto e lasciare evaporare mescolando.

Completare con prezzemolo tritato.