

## FAGIOLINI CON PANCETTA

Ingredienti per 4 persone:

- 450 g di fagiolini,
- 3 cipolle,
- 200 g di pancetta,
- olio d'oliva,
- aceto di vino,
- sale.

Lessate i fagiolini.

Pulite le cipolle, tagliatele a rondelle e lessatele per 15-20 minuti.

Tritate grossolanamente la pancetta e rosolatela in una padella con un po' di olio, unite la cipolla e fate insaporire per alcuni minuti.

Versate i fagiolini in un piatto da portata, versateci sopra le cipolle e la pancetta e condite con sale, olio e aceto.

Lasciate insaporire 15 minuti e servite.