

FAGIOLINI CON SALSA DI POMODORO

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di fagiolini,
- 400 g di pomodori,
- 1 cipolla,
- 3 cucchiaini di olio d'oliva,
- 30 g di burro,
- sale,
- pepe,
- alcuni rametti di prezzemolo riccio.

Spuntate i fagiolini, privateli del filo e lavateli sotto l'acqua corrente, quindi tuffateli in una pentola con un paio di litri d'acqua salata bollente e fateli cuocere per 20-25 minuti, in modo che risultino teneri ma ancora un poco al dente. Scolateli, passateli velocemente sotto l'acqua fredda, per fermarne la cottura e conservare un colore brillante, e lasciateli sgocciolare bene.

Tritate finemente la cipolla e fatela appassire in casseruola con l'olio per un paio di minuti; unite i pomodori privati di pelle e semi e spezzettati, salate, pepate e lasciate cuocere dolcemente per 25 minuti.

Dopodiché, fate saltare i fagiolini in una padella con il burro, trasferiteli sul piatto di portata, disponendoli a corona, versate al centro la salsa di pomodoro, guarnite con il prezzemolo e servite subito.