

FAGIOLINI E PANCETTA

Ingredienti per 4 persone:

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

Mondare, lavare e lessare i fagiolini.

Sbucciare le cipolle, tagliarle a rondelle e scottarle in acqua bollente.

Tritare la pancetta e rosolarla con l'olio e la cipolla.

Far insaporire per alcuni minuti poi unire i fagiolini e cuocere ancora pochi minuti mescolando spesso.