

FAGIOLINI IN UMIDO 2

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di fagiolini,
- 1 cipolla,
- 1 spicchio di aglio,
- 1 filetto d'acciuga sott'olio,
- 200 g di passata di pomodoro,
- olio d'oliva,
- burro,
- sale.

Lessare i fagiolini in acqua salata e scolarli ancora al dente.

Preparare un trito con aglio, cipolla e acciuga e rosolarlo in olio e burro poi unire i fagiolini e farli insaporire mescolando. Aggiungere la passata di pomodoro, salare e cuocere per 15-20 minuti a fuoco basso.