

FAGIOLINI STUFATI 1

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di fagiolini,
- 1 spicchio di aglio,
- 1 cipolla,
- salsa Worcester,
- olio d'oliva,
- sale,
- brodo.

Spuntare e lavare i fagiolini.

Farli saltare in padella con olio, aglio e cipolla tritati.

Quando si saranno insaporiti, coprirli a filo di brodo e cuocerli per 25-30 minuti.

Spruzzarli con qualche goccia di salsa worcester e aggiustarli di sale.

Mescolare bene e servire.