

# FAGIOLINI VERDI E GIALLI

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di fagiolini verdi,
- 400 g di fagiolini gialli,
- 1 cipolla,
- 2 pomodori,
- 1 spicchio di aglio,
- 1 bicchiere di vino bianco secco,
- 30 g di burro,
- 2 cucchiaini di olio d'oliva,
- 1 ciuffo di prezzemolo,
- sale,
- pepe.

Pulite e lavate i fagiolini gialli e verdi.

Sbucciate i pomodori, privateli dei semi e tagliateli grossolanamente.

Affettate la cipolla e schiacciate l'aglio.

Scaldare l'olio e il burro in un tegame, fatevi rosolare la cipolla, poi unitevi i pomodori, i fagiolini, l'aglio e il prezzemolo tritato.

Bagnate con il vino bianco, salate e pepate.

Fate cuocere, coperto, per una mezz'ora.

Servite caldo o freddo.