

382. FAGIUOLINI CON L'ODORE DI VAINIGLIA

Ponete i fagiolini in molle nell'acqua fresca e se sono teneri metteteli crudi e interi, senza sgrondarli troppo, in umido, nel seguente modo.

Fate un soffritto con olio, uno scalogno, prezzemolo, carota e sedano, il tutto tritato fine. Invece dello scalogno può servire la cipolla novellina o la cipolla comune. Conditelo con sale e pepe e quando avrà preso colore, allungatelo con brodo o passatelo spremendolo bene. A questo sugo passato, aggiungete sugo di pomodoro e nel medesimo gettate i fagiolini per cuocerli; prima di levarli aggraziateli con due cucchiaini di zucchero vanigliato e se questo odore non piace, sostituite la nepitella.