

383. FAGIUOLINI DALL'OCCHIO IN ERBA ALL'ARETINA

Spuntateli alle due estremità e tagliateli in tre parti. Metteteli in una cazzaruola con due spicchi d'aglio interi, sugo di pomodoro crudo e con tant'acqua diaccia che li ricopra. Conditeli con olio, sale e pepe; poi metteteli al fuoco e fateli bollire adagio fino a cottura completa avvertendo che vi resti alquanto sugo ristretto per renderli più gradevoli. Possono servire come piatto di tramesso o di contorno al lesso.