

BUCATINI ALLA CAMPAGNOLA

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di pasta tipo bucatini
- 2 patate
- 300 g di fagiolini
- 3 pomodori maturi
- 10 foglie di basilico
- 1 spicchio di aglio
- sale
- pepe nero in grani
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva

Far bollire l'acqua per la pasta.

Intanto sbucciare, lavare e tagliare a cubetti le patate, mondare, lavare e tagliare a tocchetti i fagiolini.

Lessare per 10 minuti nell'acqua salata e poi nella stessa pentola aggiungere i bucatini.

Tagliare i pomodori a pezzetti e sminuzzare il basilico.

Far aromatizzare senza friggere l'olio in 1 tegamino con l'aglio e grani di pepe nero.

Scolare la pasta insieme alle verdure e condirla con l'olio, i pomodori ed il basilico.