Fagiolini piccanti al pomodoro e origano



Tempo di preparazione: 20 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Aglio: 1 spicchio
- Fagiolini: 400 gr
- Olio evo: 100 gr
- Origano: q.b.
- Peperoncino: q.b.
- Sale marino integrale: q.b.

Preparazione

1. Fare imbiondire lo spicchio d'aglio sbucciato con l'olio in un largo tegame.
2. Unire la **Polpa Fine Pomì**, poi i fagiolini mondati e lavati.
3. Lasciare insaporire per qualche minuto mescolando, poi aggiungere mezzo bicchiere di acqua e portare a cottura.
4. Qualche minuto prima di togliere i fagiolini dal fuoco, unire l’origano e, una volta cotti, spolverizzare con una presa di peperoncino.
5. Mescolare bene e servire.

For this recipe we used:

Polpa Fine 100 gr

