Fagiolini al pomodoro



Tempo di preparazione: 35 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Aglio: 1 spicchio
- Fagiolini: 400 gr
- Olio extra vergine di oliva: 2 cucchiai
- Pepe nero: q.b.
- Sale: q.b.

Preparazione

I fagiolini al pomodoro sono semplicissimi e veloci da preparare. Come prima cosa pulite i fagiolini e metteteli in una pentola con dell'acqua fredda. Mettete sul fuoco e portate ad ebollizione, quindi lasciateli cuocere per 10 minuti.

Una volta cotti, scolate i fagiolini. In una padella fate imbiondire uno spicchio di aglio nell'olio extra vergine di oliva e aggiungete il ***pomodoro a cubetti Pomì***. Insaporite con sale e pepe e lasciate cuocere per un paio di minuti.

A questo punto togliete lo spicchio di aglio e unite i fagiolini, fateli cuocere per 5 minuti e poi saranno pronti per essere gustati, sono ottimi anche freddi!

For this recipe we used:

Pomodori a cubetti 250 gr

