

Fagiolini al pomodoro



Tempo di preparazione: 35 min.

Difficoltà: Facile

Ingredienti (4 persone)

- Pomodoro a cubetti 400g 250 gr
- **Ingredienti**
 - Aglio 1 spicchio
 - Fagiolini 400 gr
 - Olio extra vergine di oliva 2 cucchiari
 - Pepe nero q.b.
 - Sale q.b.

Per questa ricetta abbiamo usato:



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!

- *Elena Laudicina*