



RICETTA: FAGIOLINI ALL'UCCELLETTO



Portata: Contorni

Olio Bertolli: Robusto

Difficoltà: Facile

Tempo di preparazione: 30 min.

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di fagiolini
- 1 cipolla
- 1 spicchio di aglio
- 6 cucchiaini di olio extravergine BERTOLLI ROBUSTO
- 2 cucchiaini di basilico tritato
- 60 g di tonno
- 250 g di pomodori pelati
- 1/2 bicchiere di brodo
- sale
- pepe

Olio consigliato:



Robusto

Preparazione:



Trita finemente la cipolla insieme allo spicchio d'aglio, fai dolcemente soffriggere il trito nell'olio caldo, aggiungi i pelati (1), rimescola, condisci con un pizzico di sale e un po' di pepe macinato al momento, quindi lascia restringere il sughetto per una decina di minuti a calore moderato. Monda i fagiolini: elimina le due estremità (2), lavali, poi tuffali per 10 minuti in acqua salata in ebollizione. Scolali (3),



tagliati a metà (4), poi incorporali al sughetto di pomodoro. Mescola, aggiungi un po' di brodo (5) e lascia terminare la cottura dei fagiolini bagnando di tanto in tanto con un po' di brodo caldo. Solo alcuni minuti prima di spegnere il fuoco, unisci il tonno e il basilico tritato (6), poi rimescola e servi subito in tavola.