



Patate e fagiolini



[Stampa ricetta](#)

Ricetta fagiolini e patate

Contorno leggero che si addice a tutti i secondi

Preparazione	10 min
Cottura	50 min
Tempo totale	1 h

Portata: Contorni

Cucina: Romagnola

Keyword: verdure

Difficoltà: facile

Costo: basso

Porzioni: 2 persone

Ingredienti

- 300 g fagiolini
- 1 cipolla
- 4 patate
- 4 pomodori
- q.b. sale
- q.b. pepe
- q.b. origano
- q.b. olio di oliva extra vergine

Istruzioni

1. Per prima cosa pela le patate. Pulisci bene i fagiolini e falli lessare in abbondante acqua salata. In una casseruola fai imbiondire nell'olio la cipolla tagliata a julienne, aggiungi le patate e i pomodori tagliati a tocchetti, regola di sale, pepe, origano e cuoci a fuoco lento per 40 minuti circa. A cottura ultimata aggiungi i fagiolini e lascia insaporire a fiamma bassa per altri 10 minuti. Servi il contorno di patate e fagiolini ancora caldo.

Buon appetito

Ugo Picia

[Read More](#)
