LE RICETTE DEL VIVAIO SCARIOT

FAGIOLINI ALLA PUGLIESE

DIFFICOLTÀ: FACILE | PREPARAZIONE: 10' | COTTURA: 25' | PORZIONI: 4

Lista della spesa:
1 Kg di fagiolini | 2 spicchi d'aglio | 1 peperoncino fresco
450 g di pomodori pelati | 2 cucchiai di prezzemolo da tritare
5 cucchiai d'olio extra vergine d'oliva | sale fino q.b.

PREPARAZIONE IN 5 SEMPLICI STEP:

1 - Rimuovete punte ed eventuali filamenti dai fagiolini, lavateli con dell'acqua fredda e fateli lessare in acqua salata per circa 15 o 20 minuti. Dopodiché metteteli a scolare in uno scolapasta.

2 - Lavate e tritate il prezzemolo e passate al setaccio (o passaverdure) i pomodori pelati.

3 - Versate dell'olio di oliva in un tegame e aggiungetevi il peperoncino fresco e l'aglio schiacciato. Quando l'aglio si sarà imbiondito, aggiungete il passato di pomodoro. Lasciate cuocere a fuoco allegro per qualche minuto, poi unite i fagiolini.

4 - Spegnete il fuoco dopo 5 minuti, aggiungete il prezzemolo tritato e mescolate il tutto.

5 - Impiattate e gustate i vostri fagiolini alla pugliese!

Il consiglio del vivaio:
Per un'alimentazione più sana ed eco-friendly - oltre che una maggiore soddisfazione! - coltivate gli ortaggi, gli aromi e le spezie nel vostro orto o in vaso. Le nostre linee ScariOrt (orto) e ScariHot (peperoncino) sono apprezzatissime dai nostri clienti. Troverete non solo una grande varietà di piante, ma anche tutti i concimi e i corroboranti biologici per ottenere alimenti sani, sicuri e di qualità! Vi aspettiamo!

ScariOrt ScariHot

florovivaistica Scariot
via Casonetto 158/C, 32032 Feltre (BL)
388 6243760 | info@vivaioscariot.it
www.vivaioscariot.it