



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

DANTE

Scrivi a ricettedifamiglia@oliodante.com
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante

SPAGHETTI CON FAGIOLINI SERPENTE, POMODORO E PARMIGIANO

barbapasticcetti.blogspot.it



Ingredienti per due persone:

Spaghetti

fagiolini serpente q.b. già lessati

sale fino q.b.

Olio evo Dante q.b.

5/6 pomodori datterino

1 spicchio di aglio

2 bicchieri di passata di pomodoro

parmigiano grattugiato q.b.

Preparazione:

Mettere a bollire l'acqua per la pasta e salarla, nel frattempo in una padella versare la passata di pomodoro, l'aglio pulito, i pomodorini lavati e tagliati a rondelle, l'olio a piacere e verso fine cottura aggiungervi i fagiolini e salare. Scolare la pasta ed aggiungerla nella padella mantecando il tutto. Servire nei piatti spolverizzando la superficie con parmigiano grattugiato.

DANTE



oio

vero