



## FAGIOLINI E PATATE AL SUGO

[blog.giallozafferano.it/fantasiaincucinaconvalen/](http://blog.giallozafferano.it/fantasiaincucinaconvalen/)



### Ingredienti per 4 persone:

700 g di fagiolini o taccole

500 g di patate

1/2 cipolla

350 g di passata di pomodoro o un pelato piccolo

2 cucchiaini di Olio Extravergine d'Oliva DANTE

2 foglie di basilico

### Preparazione:

Tritate finemente la mezza cipolla e disponetela in tegame insieme all'olio extravergine d'oliva, rosolate il tutto a fiamma bassa per circa 10 minuti. Nel frattempo lavate e pulite i fagiolini e le patate, quest'ultime tagliatele a pezzi grandi. Aggiungere al soffritto la passata di pomodoro (o il pomodoro pelato frullato) e fate cuocere per altri 10 minuti. In ultimo aggiungiamo i fagiolini e le patate a pezzi e far cuocere per circa 20 minuti coperto. Questo piatto é buonissimo servito non troppo caldo! La ricetta si può fare anche il pentola a pressione, ha lo stesso procedimento ma si fa cuocere per circa 7 minuti da quando inizia a fischiare.