



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Fagioli alla genovese



4 Persone

contorni Categoria

bassa Difficoltà

1 ora Tempo

Attrezzatura : **pentola, padella, scolapasta**

Ingredienti

- 1 kg di fagiolini
- 1 spicchio d'aglio
- 1 ciuffetto di prezzemolo
- 4 acciughe salate
- 5 cucchiaini di olio extra vergine di oliva
- 60 gr di burro
- sale
- pepe

Preparazione Fagioli alla genovese

Passo 1.

Mondate i fagiolini privandoli delle estremità, lavateli e cuoceteli in abbondante acqua bollente, salateli e quando cotti scolateli e tenete da parte.

Passo 2.

Tritate l'aglio e il prezzemolo, lavate e diliscate le acciughe.

Passo 3.

Soffriggete in una padella con olio e burro, il trito di prezzemolo e aglio ed aggiungete le acciughe fino a farle sciogliere, aggiungete i fagiolini e lasciate insaporire qualche minuto.

Passo 4.

Aggiustate di sale e pepe e servite caldi.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 07/10/2018
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)