

FAGIOLINI IN INSALATA

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva
- sale
- 10 olive verdi
- patate (250g)
- aceto
- rucola (un mazzetto)
- pepe nero
- pomodori San Marzano (60g)
- 5 acciughe sott'olio
- Fagiolini Primavera Extrafini Findus (300g)

Come si prepara

Lessare separatamente i fagiolini e le patate; all'acqua di quest'ultime unite una cucchiata di aceto.

Separate le foglioline di rucola, spezzettate le olive e i filetti di acciuga. Eliminate dal pomodoro i semi e tagliateli a dadini.

Mettete in una ciotolina olio, aceto, sale e pepe. Sbatteteli un po' con una forchetta ed unitevi il trito di acciughe ed olive.

Mettete in un'insalatiera le patate sbucciate e tagliate a spicchietti, i fagiolini, i dadini di pomodoro e la rucola, condite con la salsina preparata, mescolate con cura e delicatezza.

Difficoltà: 2

Tempo: 20

Tags

verdure, occasioni speciali, single, new, feste, vegetariano, piatti vegetariani, Fagiolini in insalata, tradizionale, mediterraneo

