

# Fagiolini e pomodori “scattarisciati”

Senza glutine



## Ingredienti

*500 gr di fagiolini lavati e puliti*

*300 gr di pomodori datterini o ciliegini*

*brodo vegetale q.b.*

*basilico fresco*

*cipolla affettata*

*1 spicchio d'aglio in camicia*

*sale*

*peperoncino*

*olio extravergine d'oliva*

## **Procedimento**

*Per “scattarisciare” i pomodori, metterli interi in padella con olio extravergine, aglio in camicia, cipolla affettata e peperoncino. Aggiungere il sale, coprire e lasciare cuocere a fuoco dolce per alcuni minuti, finché iniziano a rilasciare il loro sapore. Aggiungere i fagiolini puliti crudi (oppure sbollentarli prima, se preferite), aggiustare di sale e unire un po’ di brodo vegetale. Profumare con basilico e continuare la cottura a fuoco dolce fino a quando i fagiolini saranno teneri e il sughetto ben amalgamato. Servire con una spolverata di formaggio oppure semplicemente con pane caldo tostato: un piatto semplice e pieno di bontà.*

## **Ricetta dal web**