



Bucatini e fagiolini - [Visualizza sul sito](#)  
di cockerina

primi piatti - bucatini - fagiolini

per 4 persone:

300 gr di pasta tipo bucatini  
300 gr di fagiolini  
1 spicchio di aglio  
3 cucchiaini di olio d'oliva  
250 gr di pomodori pelati  
formaggio pecorini grattugiato  
sale, pepe

è una ricetta estiva, fresca, saporita...

lavare i fagiolini, privarli delle punte e dei fili, e lessarli in acqua bollente e salata.

in un'altra pentola soffriggere appena l'aglio nell'olio e versarci i pomodori pelati, schiacciarli con una forchetta, salare e cuocere a fuoco lento per 10 min.

aggiungere i fagiolini e continuare la cottura per altri 10 min.

cuocere i bucatini in acqua bollente e salata, scolarli e condirli col sugo dei fagiolini, cospargere di pecorino grattugiato e pepe.

ecco il piatto finito...

