

Pasta al sugo di fagiolini

INGREDIENTI:

300 gr di pasta corta (io penne rigate),

200 gr di fagiolini,

3 pomodori maturi,

1 cipolla piccola,

2-3 cucchiaini di olio evo,

sale qb,

peperoncino qb (facoltativo).

Pulire i fagiolini lavarli e tagliarli a tronchetti di 1-2 centimetri.

In una casseruola mettere l'olio, il peperoncino se piace e la cipolla tagliata finemente e farla cuocere a fuoco basso finchè non sia ben appassita.

Pulire i pomodori dai semi e dalla buccia spezzettarli e aggiungerli alla cipolla stufata salare leggermente e far cuocere.

Nella pentola con l'acqua salata per la pasta buttare sia i fagiolini che nel mio caso le penne rigate e far cuocere tutto insieme.

Quando mancano 3-4 minuti alla fine della cottura della pasta scolare tutto tenendo un po' di acqua di cottura e aggiungere al sugo facendo finire di cuocere nel condimento.