



Fagiolini verdi con Salsiccia Ticinese

Cosa ti occorre (per 4 Porzioni)

- 4 Salsicca Ticinese
- 4 cipollotti
- 4 spicchi d'aglio
- 2 mazzetto di timo
- 16EL d'olio extravergine di oliva
- 400g pomodorini cherry
- q.b. pepe dal macinapepe
- 600g fagiolini verdi
- q.b. sale

Preparazione

1. Incidere il budello delle salsicce ticinesi, estrarne l'impasto e sbriciolare grossolanamente.
2. Sminuzzare finemente i cipollotti.
3. Tritare grossolanamente l'aglio.
4. Staccare le foglioline di timo dai rametti.
5. Scaldare l'olio d'oliva in una padella e fate rosolare i pezzetti di salsiccia e l'aglio per ca. 5 minuti.
6. A piacere, unire i pomodorini cherry tagliati a metà, i cipollotti e il timo e far saltare il tutto brevemente.
7. Condire a vostro piacimento con pepe.
8. Lessare i fagiolini in acqua salata, scolare, far sgocciolare e servire con salsiccia ticinese e pomodorini cherry.