

Fagioli borlotti con pomodoro fresco e cannella

Una ricetta facile, veloce e buonissima da gustare. Se hai poco tempo da dedicare alla cucina questa è la ricetta per te.



Fagioli borlotti con pomodoro fresco e cannella: la **ricetta** ideale per chi non ha tanto tempo da dedicare alla cucina, ma ha la voglia di gustare piatti freschi e nutrienti. Con **pochissimi ingredienti** puoi realizzare un piatto perfetto per pranzo o cena, come **contorno** o come **piatto unico**, se **completato** poi da una [fonte di carboidrati da cereali](#).

E per dargli quel tocco in più, abbiamo aggiunto la **cannella**. Una spezia che rende la ricetta ancora più squisita.

Difficoltà: bassa

Costo: basso

Tempo di preparazione: 10 min.

Ingredienti per 1 persona

150 g di fagioli borlotti freschi

5 pomodorini ciliegino

3 foglie di salvia

1 pezzetto di aglio

Un pizzico di cannella in polvere

1 cucchiaio di olio extra vergine di oliva 100% italiano Despar Premium

Un pizzico di sale e di pepe nero

Procedimento

1. Togli i fagioli dai baccelli, lavalì e cuocili a fuoco basso in una casseruola con tutti gli altri ingredienti (a eccezione dei pomodorini) per circa 30 minuti. Aggiungi poca acqua al bisogno.
2. Lava e taglia a metà i pomodorini e aggiungili ai fagioli a cottura quasi ultimata, mescola bene e servi quando si saranno intiepiditi.