

## Insalata di fagiolini verdi

Categoria: Insalate  
Data: 14.11.2012

### Ingredienti per 10 Personen al 100% (quantità netta)

1.14 kg	Fagiolini freschi
1 x	Condire (sale)
	<b>Salsa</b>
90 g	Cipolle
9.5 g	Aglio
10 g	Santoreggia fresca
1 x	Condire (sale, pepe)
1 dl	Aceto di vino bianco
1.5 dl	Olio di girasole

#### Mise en place

- Togliere i fili ai fagiolini, lavarli e cuocerli in acqua salata o al vapore lasciandoli leggermente croccanti
- Fermare leggermente la cottura con acqua fredda, lasciandoli ancora caldi
- Scolarli bene
- Pelare e tritare finemente la cipolla e l'aglio (senza germe)
- Lavare, sfogliare e tritare finemente la santoreggia

#### Preparazione

- Mescolare le cipolle, l'aglio, la santoreggia, sale, pepe, e l'aceto
- Condire i fagiolini ancora tiepidi e lasciar marinare
- Aggiustare di gusto

#### Osservazioni

- Le insalate di verdura cotta risultano più saporite se condite ancora tiepide
- Non servire direttamente dal frigorifero