



**Ricetta**

## Pasta con fagiolini arrosto

Velocissima, semplicissima: anche con fagiolini congelati

**20 min**

Tempo di preparazione



**65 min**

Tempo totale



## Ingredienti per 4 persone

---

### FAGIOLINI

- 400 g Fagioli
- 2 spicchi d'aglio a fettine sottili
- 1 peperoncino ad anelli sottili, senza semi
- 1 C olio di colza
- 1 C senape a grana grossa
- 1/2 c sale e pepe
- 400 g pasta
- 1 dl mezza panna
- 50 g Sbrinz grattugiato o a scaglie
- Alcuni rametti di santoreggia

## Ecco come si prepara

**1 di 2**

### PREPARAZIONE

Mescolare i fagiolini (ev. dimezzarli) con tutti gli ingredienti fino al pepe. Spargerli sulla teglia da forno.

**2 di 2**

### IN FORNO

Cuocere sul ripiano centrale del forno preriscaldato a 220° C per 30–35 minuti. Cuocere la pasta al dente in acqua salata bollente, scolare e tenere da parte 1 dl di acqua di cottura. Mescolare i fagiolini con la pasta, l'acqua di cottura e la panna. Guarnire con la santoreggia e lo sbrinz.

## Consiglio

Potete utilizzare senza problemi anche fagiolini congelati. In questo modo, potrete gustarvi questa ricetta tutto l'anno.