



Fasolari in guazzetto - [Visualizza sul sito](#)
di Babseoliviero

scondi piatti - molluschi - frutti di mare

Mettere i fasolari in un catino con tanta acqua e un po' di sale grosso e lasciarli riposare per 2 ore, in modo che si depurino dalla sabbia.

Fare rosolare della cipolla con olio sale e pepe in una padella antiaderente fino a imbiondirla, mettere i fasolari all'interno e coprirli con un coperchio a fuoco moderato per una decina di minuti e poi versarvi 2-3 cucchiai di passata di pomodoro, 2 cucchiai di panna ed un po' di peperoncino.

eCucinando.it