

## Fagiolini in agrodolce



### Ingredienti (per 1 porzione)

180 g di fagiolini  
un quarto di cipolla rossa di Tropea  
1 cucchiaino di gherigli di noci  
mezzo cucchiaino di aceto di mele  
miele di castagno  
erbe miste fresche tritate (timo, maggiorana, origano e basilico)  
salsa di soia (preferibilmente a minor contenuto di sale)  
olio extra vergine di oliva

### Procedimento

1. Elimino le due estremità dai fagiolini e risciacquo sotto acqua corrente. Porto a ebollizione una pentola d'acqua e cuocio i fagiolini a vapore nell'apposito cestello per circa 15 minuti; in alternativa utilizzo la vaporiera.
2. Sbuccio e trito la cipolla rossa di Tropea, la verso in padella con l'olio e l'acqua. Quando inizierà ad ammorbidirsi, unisco i fagiolini e li salto per qualche istante a fuoco medio, quindi condisco con la salsa di soia e aggiungo il miele, le noci ridotte a pezzetti, l'aceto di mele e un po' d'acqua.
3. Copro la padella e proseguo la cottura a fuoco basso per circa 10 minuti, aggiungendo solo all'ultimo le erbe aromatiche.