

Από τα πιο αγαπημένα λαδερά της ελληνικής κουζίνας, τα λαδερά φασολάκια σε σάλτσα ντομάτας είναι νόστιμα και τρυφερά. Ιδανικό πιάτο για όσους αποφεύγουν το κρέας ή νηστεύουν ή απλά ακολουθούν μια ισορροπημένη μεσογειακή διατροφή. Παραδοσιακά τα συνδυάζουμε με φέτα και φρέσκο ψωμί.-

Τι θα χρειαστείτε

500 γρ. φασολάκια

250 ml ντομάτα στον τρίφτη

1 κρεμμύδι ψιλοκομμένο

1 σκελίδα σκόρδο

1 πρέζα ξερό βασιλικό

Ελαιόλαδο να καλύπτει τον πάτο της κατσαρόλας

Αλάτι και πιπέρι

Εκτέλεση συνταγής

Σωτάρουμε στο ελαιόλαδο το κρεμμύδι και το σκόρδο. Προσθέτουμε τα φασολάκια. Μετά από ένα λεπτό βάζουμε και τις πατάτες.-Ρίχνουμε την τριμμένη ντομάτα. Αλατοπιπερώνουμε και προσθέτουμε τον ξερό βασιλικό. Προσθέτουμε μισό φλιτζάνι νερό. Σιγοβράζουμε για 30-35-λεπτά να μαλακώσουν οι πατάτες και τα φασολάκια να παραμείνουν τραγανά.-

Βήμα προς Βήμα

1 Σωτάρουμε το κρεμμύδι και το σκόρδο

2 Σωτάρουμε τα φασολάκια

3 Προσθέτουμε τις πατάτες

4 Ρίχνουμε τη ντομάτα

5 Αλατοπιπερώνουμε

6 Προσθέτουμε το βασιλικό

7 Μαγειρεύουμε σε μέτρια φωτιά για 35 λεπτά