



Γρήγορα λαδερά φασολάκια στο σχαροτήγανο

Μερίδες: 4 **Χρόνος προετοιμασίας:** 5-10 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 10-12 λεπτά

Υλικά:

200-250 γρ. Πλατιά Φασολάκια Μπάρμπα Στάθης

15 ντοματίνια, κομμένα στη μέση
4 σκελίδες σκόρδο, κομμένο σε λεπτές φέτες
χονδρό αλάτι
5-6 φύλλα βασιλικού
1-2 κλωναράκια δυόσμο, μόνο τα φύλλα
ελαιόλαδο
αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Υλικά για το σερβίρισμα:

ελαιόλαδο
φυτικό λευκό τυρί ή άλλο τυρί της επιλογής μας

Εκτέλεση

- 1) Γεμίζουμε μία μεσαία κατσαρόλα με νερό και αφήνουμε να βράσει. Μόλις πάρει βράση, αλατίζουμε καλά και προσθέτουμε τα **Πλατιά Φασολάκια Μπάρμπα Στάθης**. Βράζουμε για 7 λεπτά. Σουρώνουμε και αφήνουμε να στραγγίξουν καλά.
- 2) Σε σχαροτήγανο ρίχνουμε το 3-4 κ.σ. ελαιολαδο, μόλις κάψει προσθέτουμε τα ντοματίνια και σοτάρουμε για 5-6 λεπτά μέχρι να μαλακώσουν και να πάρουν χρώμα. Ρίχνουμε το σκόρδο, αλατοπιπερώνουμε και συνεχίζουμε το σοτάρισμα για 4-5 λεπτά. Μεταφέρουμε τα ντοματίνια μαζί με τα υγρά τους σε ένα μπολ και αφήνουμε στην άκρη.
- 3) Ρίχνουμε τα **Πλατιά Φασολάκια Μπάρμπα Στάθης**, αφήνουμε να πάρουν καψαλιστούν, περιχύνουμε με 2 κ.σ. ελαιολάδο, τα γυρνάμε αφήνουμε να καψαλιστούν και από την άλλη πλευρά, συνολο περίπου 5 λεπτά.
- 4) Επιστρέφουμε τα ντοματίνια στο σχαροτήγανο με τα φασολάκια, προσθέτουμε τον βασιλικό και τον δυόσμο, ανακατεύουμε και αποσύρουμε από τη φωτιά.
- 5) Σερβίρουμε με ελαιολάδο και προαιρετικά φυτικό λευκό τυρί ή άλλο τυρί της επιλογής μας.

