

Φασολάκια με κουκουνάρι και κρεμμυδάκια στρογγυλά

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Υλικά

450 γρ. φασολάκια στρογγυλά
750 γρ. κρεμμυδάκια στρογγυλά
4-5 μικρές, στρογγυλές πατάτες
5-6 ψιλοκομμένα φρέσκα κρεμμυδάκια
μισό ματσάκι (40 γρ.) μαϊντανός ψιλοκομμένος
1 φλιτζάνι ελαιόλαδο
1 φλιτζάνι ζωμός λαχανικών έτοιμος ή σπιτικός
χυμός 1 λεμονιού
100 ml λευκό κρασί
1 κουταλιά της σούπας κορν φλάουρ
80 γρ. κουκουνάρι καβουρντισμένο
αλάτι
πιπέρι
Εκτέλεση

Καθαρίζετε τις πατάτες από τη φλούδα τους και τις κόβετε στη μέση. Ψιλοκόβετε τα φρέσκα κρεμμυδάκια.

Σε κατσαρόλα βάζετε το λάδι κι ένα φλιτζάνι νερό και ρίχνετε μέσα τα ψιλοκομμένα φρέσκα κρεμμυδάκια και τα στρογγυλά κρεμμυδάκια, και τα αφήνετε να βράσουν σε μέτρια φωτιά για μισή ώρα.

Μετά προσθέτετε τις πατάτες, το αλατοπίπερο και τα φασολάκια. Στο τέλος προσθέτετε το χυμό λεμονιού, το κρασί, το ζωμό λαχανικών και 3 φλιτζάνια ζεστό νερό και αφήνετε το φαγητό να βράσει σε σιγανή φωτιά για 1 ακόμα ώρα.

Λίγο πριν βγάλετε το φαγητό από τη φωτιά, προσθέτετε τον ψιλοκομμένο μαϊντανό. Διαλύετε μια κουταλιά της σούπας κορν φλάουρ σε λίγο νερό, το ρίχνετε στο ζουμί της κατσαρόλας και αφήνετε να πάρει μια βράση. Πασπαλίζετε με το κουκουνάρι και σερβίρετε αμέσως.

Μερίδες: 6 Δυσκολία: εύκολο

Πηγή: icookgreek.com