

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Fagioli gratinati

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

400 g di fagioli bianchi erbe aromatiche
500 g di burro
4 cucchiaini di pane grattugiato
olio
sale
pepe.

PREPARAZIONE

1 Tenete a bagno in acqua per una intera notte i fagioli. Successivamente cuoceteli in acqua fredda con le erbe aromatiche, un pizzico di sale e un po' di pepe.

Finita la cottura scolateli, lasciando da parte un po' d'acqua di cottura, e metteteli in una teglia con le noci di burro, pane grattugiato, un filo d'olio e l'acqua di cottura.

Lasciate cuocere in forno per 15 minuti.