

SECONDI PIATTI

Fagiolini "ammolicati"

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

1 kg di fagiolini
1 patata
1 zuccina
qualche tocchetto di burro
provola o altri formaggi filanti a dadini
2 fette spesse di pancetta e 2 di capocollo a dadini oppure salame
prosciutto
mortadella
2 cucchiaini di parmigiano grattugiato
3 cucchiaini di pangrattato
basilico o menta
olio d'oliva
sale.

PREPARAZIONE

1 Lessare in acqua salata i fagiolini con la patata e la zuccina a cubetti.

Per "ammolicare" si procede così: scaldare una padella con un po' d'olio e quando è ben caldo versare i fagiolini con qualche foglia di basilico.



2 Lasciarli soffriggere scoperti per 10 - 15 minuti girando di tanto in tanto. Quando sono ben asciutti e un po' dorati, aggiungere i tocchetti di burro, i salumi e i formaggi, il pan grattato e il parmigiano.





- 3 Mescolare, coprire con un coperchio per qualche minuto per far fondere i formaggi.
Servire tiepido.

