

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

## Fagiolini con la panna

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [20 min](#)    COTTURA: [20 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



### INGREDIENTI

FAGIOLINI 800 gr

PANNA 1 l

CIPOLLOTTI 1

BURRO 30 gr

SALE

I fagiolini con la panna vengono cotti sono perfetti con un secondo di carne. Potete preparare i fagiolini con la panna all'ultimo minuto e la ricetta è così facile che è adatta anche a chi è alle prime armi!

### PREPARAZIONE

**1** Spuntate e lavate i fagiolini.

Portate ad ebollizione una pentola colma d'acqua debitamente salata, quindi tuffatevi i

fagiolini che dovranno lessare per circa 5 minuti.



**2** In una padella fate sciogliere una noce di burro.



**3** Nel frattempo affettate un cipollotto e fatelo appassire a fuoco basso nella padella con il burro per il tempo di cottura dei fagiolini.



- 4 Scolate i fagiolini e trasferiteli nella padella con il cipollotto, lasciate insaporire per un minutino.



5 Aggiungete, successivamente, la panna e mescolate per amalgamare.



6 Lasciate cuocere i fagiolini nella panna per circa 15 minuti o fino a quando i fagiolini saranno cotti e la panna si sarà ben addensata formando una crema.

Salate adeguatamente e mescolate.

Servite i fagiolini con la panna ancora ben caldi.



## NOTE

Dalla nostra Cucina per Voci: "I fagiolini sono i baccelli immaturi del fagiolo ( *Faseolus vulgaris*), pianta annuale della famiglia delle Leguminose. I fagiolini crescono su piante nane o rampicanti con radice non molto profonda, e fiori bianchi, rosa o viola. Il colore dei fagiolini varia dal bianco-giallino al verde chiaro o intenso, ed hanno forma allungata cilindrica e sottile, oppure possono essere di forma allungata piatta e baccello giallo. Per il fatto di consumarli con i semi ancora immaturi, vengono considerati un ortaggio piuttosto che un legume. Esistono fagiolini a baccello verde (Bobis, Marconi, Vittoria nano), con baccello giallo (Burro di Rocquencourt, Meraviglia di Venezia, Corona D'Oro), con baccello violaceo (Re dei Bleu, Anellino di Trento). I fagiolini si usano come contorno, oppure nelle frittate, nelle torte salate o come condimento nei primi piatti."