

SALSE E SUGHI

Crema di fagiolini

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

300 g fagiolini
3 dl di panna
1 tuorlo
50 g burro
4 cucchiari di parmigiano grattugiato
pepe
sale.

PREPARAZIONE

1 Bollire i fagiolini, sgocciolarli e frullarli insieme alla panna.



2 Scaldare il burro in padella.



3 Aggiungere la crema, mescolare.



- 4 Aggiungere il tuorlo, il parmigiano grattugiato e abbondante pepe, salare; fare andare a fuoco vivace per almeno 5 minuti o finché il composto non si sarà ben amalgamato.





- 5 Ottima per condire dei crostini di pane, guarnire con qualche gamberetto passato in padella con il burro e del caviale.



- 6 Oppure riempire dei vol-au-vent.

