

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

## Fagiolini al limone

LUOGO: Europa / Italia

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



### INGREDIENTI

1 kg di fagiolini  
2 limoni  
100 g di burro  
sale  
pepe.

### PREPARAZIONE

- 1 Cuocete in acqua salata i fagiolini per 35 minuti. Successivamente mettete in una padella la metà del burro e, dopo averli scolati, i fagiolini.
- 2 Saltateli in padella e poi metteteli in un piatto cospargendoli del succo dei limoni e coprite con il restante burro.