

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Fagiolini alla panna

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *10 min* COTTURA: *30 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

FAGIOLINI freschi - 800 gr

PANNA FRESCA 1 l

BURRO 30 gr

CIPOLLE ½

SALE

Una maniera poco banale di cuocere i fagiolini. Il contorno che si ottiene è delicato e saporito, ottimo per accompagnare ad esempio un buon arrosto.

PREPARAZIONE

1 Lessate i fagiolini per 15 minuti in acqua e scolateli.

In una padella fate rosolare con il burro la cipolla tritata, aggiungete i fagiolini e la panna.



2 Cuocete il tutto a fiamma moderata per 20 minuti o fino a quando la panna non si sia consumata diventando una crema. Salare in giusta dose, servire i fagiolini caldi.