

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Fagiolini alla panna

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.