

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Fagiolini con la panna

di: *Cookaround*

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.



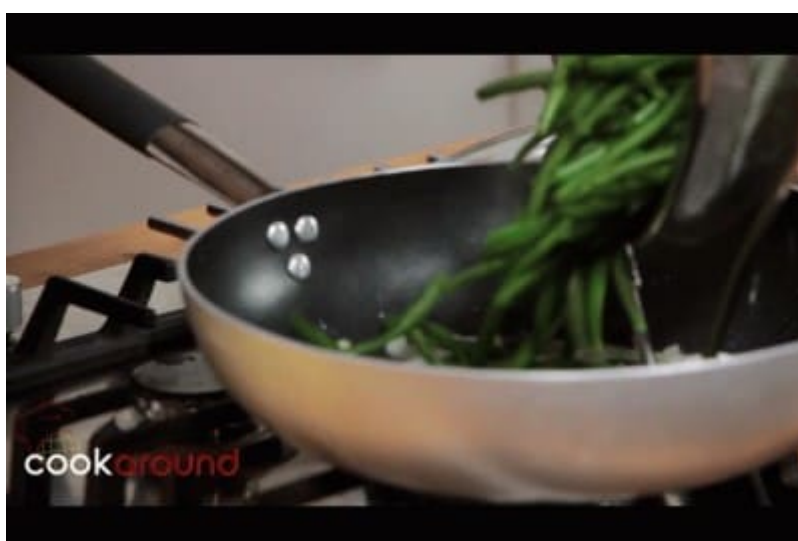
2 In una padella fate sciogliere una noce di burro.



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