

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

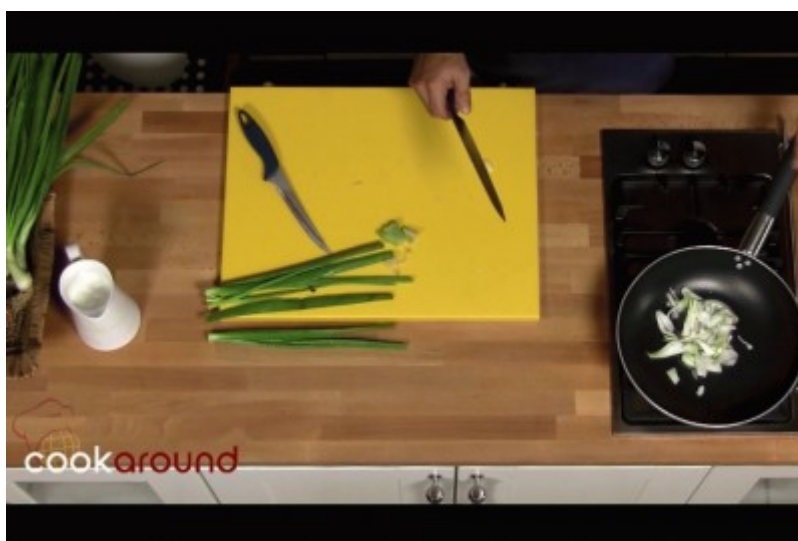
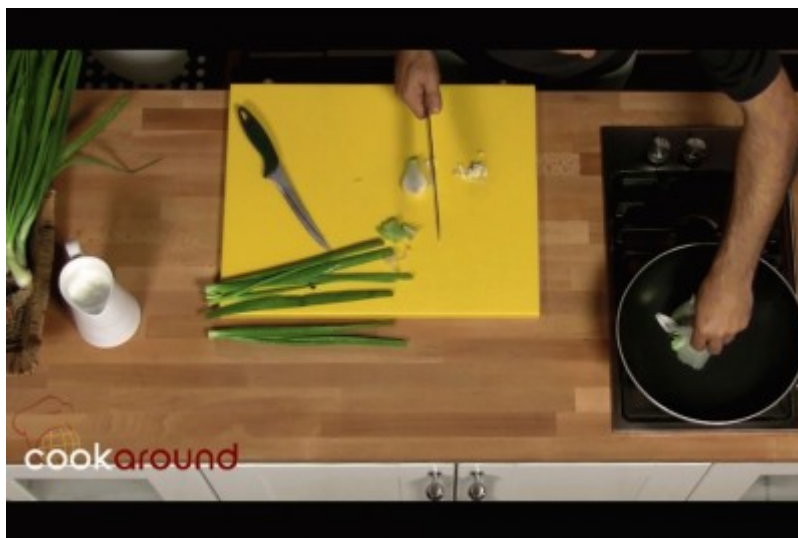
fagiolini che dovranno lessare per circa 5 minuti.



**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