

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Fagiolini deliziosi

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

800 g di fagiolini
50 g di burro
1 ciuffo di prezzemolo
1 cipolla
2 uova
grana
1 limone
olio
sale e pepe.

PREPARAZIONE

1 Spuntare i fagioli, lavateli accuratamente e immergeteli in una casseruola con acqua bollente salata; cuoceteli per circa 20 minuti.

Fate scaldare in un recipiente che possa andare in tavola 4 cucchiaini di olio con il burro. Unite la cipolla affettata al velo e fatela rosolare per qualche minuto a fuoco basso.

Aggiungete i fagiolini ben scolati, salate, pepate, coprite il recipiente e cuocete a fuoco basso per 5 minuti.

Sgusciate le uova in una ciotola, sbattetele con una forchetta, unite 2 cucchiaini di grana grattugiato, il prezzemolo lavato e tritato, il succo del limone, una presa di sale e una macinata di pepe.

Versate il composto sui fagiolini e sempre mantenendo la fiamma al minimo, lasciate la preparazione sul fuoco per qualche minuto; mescolate delicatamente, mentre le uova tenderanno a rapprendersi intorno ai fagiolini. Servite subito.