

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Fagiolini in agrodolce

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

600 g di fagiolini

sale

PER LA SALSETTA

60 g di burro

1 cucchiaio di farina

sale

paprica

brodo di dado

2 cucchiaini di capperi sott'aceto

1 tuorlo

il succo di un limone

1 cucchiaino di zucchero.

PREPARAZIONE

1 Fate cuocere per 40 minuti circa a fuoco medio e a recipiente coperto. Appena cotti

scolateli, e adagiateli in una insalatiera a raffreddare.

Preparate il condimento: fate sciogliere il burro in un tegamino, stemperatevi la farina mescolando per evitare il formarsi dei grumi, utilizzando un cucchiaino di legno, aggiustate di sale, aggiungete una presa di paprica ed irrorate con con tre o quattro cucchiaini di brodo fatto con il dado. Unendo i capperi tritati, il tuorlo, il succo di limone ed infine lo zucchero, senza smettere mai di mescolare.

Fate bollire lentamente, per pochi secondi, spegnete il fuoco e versate la salsa sui fagiolini.

Amalgamate per bene i fagiolini alla salsa appena preparata e servite in tavola.