

MINESTRA DI FAGIOLINI

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di fagiolini,
- 200 g di carote,
- 1 cipolla,
- 1 spicchio di aglio,
- 30 g di burro,
- 1 manciata di prezzemolo tritato,
- 40 g di farina,
- pepe,
- sale,
- poco olio d'oliva.

Tagliare a pezzetti carote e fagiolini.

Mettere le verdura in pentola con una manciata di prezzemolo tritato e 100 cl di acqua, portare ad ebollizione, salare e pepare.

In una padella rosolare la cipolla affettata e l'aglio in poco olio; quando saranno appassiti cospargerli di farina e mescolare.

Versare il soffritto nel minestrone, portare a cottura e servire.