

CORNETTI ALL'AGLIO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 kg di fagiolini cornetti,
- 2 spicchi di aglio,
- 30 g di burro,
- 3 cucchiaini di olio d'oliva,
- sale,
- pepe bianco,
- alcune foglie di menta.

In un tegame fate scaldare il burro con tre cucchiaini di olio, quindi insaporitevi i due spicchi d'aglio fino a quando diventano dorati e poi toglieteli.

Aggiungete i fagiolini preventivamente lessati, mescolate bene perché assorbano il condimento, salate, pepate. Servite dopo aver cosperso di foglioline di menta.