

FAGIOLI GRATINATI

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di fagioli bianchi,
- erbe aromatiche,
- 500 g di burro,
- 4 cucchiaini di pangrattato,
- 1 filo di olio d'oliva,
- 1 pizzico di sale,
- pepe.

Tenete a bagno in acqua per una intera notte i fagioli.

Successivamente cuoceteli in acqua fredda con le erbe aromatiche, un pizzico di sale e un po' di pepe.

Finita la cottura scolateli, lasciando da parte un po' d'acqua di cottura, e metteteli in una teglia con le noci di burro, pangrattato, un filo d'olio e l'acqua di cottura.

Lasciate cuocere in forno per 15 minuti.