

## FAGIOLI IN BESCIAPELLA

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di fagioli secchi,
- 50 g di burro,
- 2 cucchiaini di farina,
- 1 bicchiere di latte,
- 1 limone,
- prezzemolo tritato.

Lasciate a bagno per un'intera notte i fagioli.

Il giorno dopo cuoceteli in acqua fino all'ebollizione e poi ancora per 40 minuti; successivamente salateli.

Preparate un composto con metà del burro e la farina, aggiungete il latte riscaldato, sale e pepe.

Lasciate cuocere per 15 minuti.

Servite mettendo i fagioli in un piatto con il resto del burro e cospargendoli con prezzemolo tritato e il succo di limone.

La besciamella servitela a parte.