

FAGIOLINI AL PARMIGIANO

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di fagiolini,
- 100 g di formaggio parmigiano,
- 3 uova,
- 1/2 bicchiere di latte,
- burro,
- sale,
- pepe.

Lessate i fagiolini per un quarto d'ora.

Scolateli e sistemateli sul fondo di una pirofila imburrata.

In una fondina sbattete le uova con mezzo bicchiere di latte, il sale, il pepe e il parmigiano grattugiato.

Versate il tutto sui fagiolini e fate gratinare in forno preriscaldato a 180°C.

Servite nello stesso recipiente.