

## FAGIOLINI ALLA BESCIAMELLA

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di fagiolini,
- besciamella,
- 40 g di burro,
- formaggio grattugiato,
- sale.

Lessate i fagiolini in acqua salata, scolateli, insaporiteli con 40 g di burro fuso e con la besciamella che deve essere un po' fluida.

Serviteli cosparsi di formaggio grattugiato.