

FAGIOLINI ALLA CREMA D'UOVA

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di fagiolini verdi sottili,
- 2 cipolline dolci,
- 40 g di burro,
- 2 uova,
- 30 g di formaggio grattugiato,
- sale,
- pepe.

Lessate i fagiolini, scolateli e spezzettateli.

In un tegame lasciate sciogliere il burro a fiamma bassa e fatevi appassire le cipolline tritate.

Quando sono diventate trasparenti unite i fagiolini, mescolate, lasciate insaporire per alcuni minuti.

Intanto in una fondina sbattete le uova, incorporatevi il formaggio grattugiato, salate e pepate.

Versate il tutto sui fagiolini mescolando velocemente e ritirate dal fuoco.

I fagiolini devono risultare piacevolmente cremosi.

È un contorno raffinato.