

FAGIOLINI ALLA MAÎTRE

Ingredienti per 4 persone:

- 450 g di fagiolini teneri,
- 50 g di burro,
- 1 cucchiaino di prezzemolo tritato finissimo,
- poco succo di limone,
- sale.

Mondare i fagiolini e farli cuocere in acqua bollente salata per 25 minuti a fuoco vivo e a pentola scoperta.

Scolarli e farli raffreddare.

Fondere il burro in un tegame, unire i fagiolini, il prezzemolo e il sale.

Farli insaporire rigirandoli bene per alcuni minuti.

Condire con poco succo di limone e servire.