

FAGIOLINI ALLA MOZZARELLA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 kg di fagiolini,
- 100 g di mozzarella,
- 1 cipolla,
- latte magro,
- basilico,
- brodo vegetale,
- sale.

Mondate i fagiolini e scottateli rapidamente in acqua salata.

Affettate la cipolla e portatela a ebollizione in un bicchiere di latte.

Lasciatela sobbollire pochi minuti, aggiungete la verdura e portatela a cottura aggiungendo ogni tanto un brodo fatto con estratto vegetale.

Le verdure devono cuocere bene; a fine cottura aggiungete la mozzarella a dadi, qualche foglia di basilico sforbiciata e un po' di scorza di limone grattugiata.

Coprite il recipiente di cottura, e lasciate fondere il formaggio prima di servire.

Allo stesso modo si possono preparare zucchine, carote e patate.