

# FAGIOLINI ALLA POLLASTRINA

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di fagiolini surgelati,
- 80 g di burro,
- 2 tuorli d'uovo,
- 1 cucchiaio di farina,
- 3 cucchiai di brodo,
- 1/2 limone (succo),
- noce moscata,
- 1 cucchiaio di prezzemolo,
- sale,
- crostoni di pane fritti nel burro.

Lessare i fagiolini.

Fondere il burro e stemperarvi la farina, appena dorata diluire con 3 cucchiai di brodo.

Unire alla salsa i fagiolini e farli insaporire per qualche minuto.

Levarli dal fuoco, mescolarvi i tuorli, il succo di 1/2 limone e 1 cucchiaio di prezzemolo tritato.

Far rapprendere appena i tuorli e servire con i crostoni di pane.