

FAGIOLINI ALL'ACCIUGA

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di fagiolini,
- olio d'oliva,
- aglio,
- prezzemolo,
- burro,
- filetti d'acciughe,
- brodo.

Insaporire i fagiolini in olio e burro e un trito di aglio, prezzemolo e filetti d'acciughe.
Coprirli a filo di brodo caldo e cuocerli per circa 30 minuti su fuoco medio, unendo, se occorre, altro brodo.