

## FAGIOLINI ALLE OLIVE

Ingredienti per 4 persone:

- 450 g di fagiolini,
- 1 cipolla,
- 1 spicchio di aglio,
- 20 olive nere,
- 2 manciate di formaggio emmenthal grattugiato,
- olio d'oliva,
- burro,
- sale.

Lessare per 10 minuti i fagiolini in acqua bollente salata, farli saltare in padella per 5 minuti con olio, burro e un trito di aglio e cipolla, unire le olive snocciolate e tagliate a filetti e l'emmenthal. Coprire, spegnere il fuoco, lasciar sciogliere il formaggio e servire.