

FAGIOLINI CON ROUILLE

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di fagiolini,
- sale,
- 3 cucchiaini di olio d'oliva,
- 1 cucchiaio di aceto di vino,
- 1 tazza di maionese,
- 1 fetta di pancarrè,
- 1 spicchio di aglio.

Lessare i fagiolini al dente.

Scolarli e sciacquarli con acqua fredda per fermare la cottura e sgocciolarli bene.

Condirli con 2 cucchiaini di olio e con l'aceto.

Strofinare la fetta di pancarrè da entrambe le parti con l'aglio, bagnarla in acqua fredda, strizzarla bene, sminuzzarla finemente eliminando la crosta e incorporarla alla maionese unendo infine 1 cucchiaio di olio.

Servire i fagiolini con la salsa.