

FAGIOLINI CORALLO AL PROVOLONE

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di fagiolini corallo,
- 100 g di formaggio provolone,
- 50 g di burro,
- sale,
- pepe.

Mondare i fagiolini corallo e lessarli al dente a vapore.

Ripassarli leggermente nel burro aggiustando di sale e di pepe.

Adagiarli in una pirofila.

Cospargere con scaglie di provolone e rifinire con qualche fiocchetto di burro.

Infornare a 200 gradi per il tempo necessario a far sciogliere il provolone; servire.