

FAGIOLINI DELICATI IN TEGAME

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di fagiolini surgelati,
- 100 g di formaggio fontina,
- 100 g di farina,
- 60 g di burro,
- 50 cl di latte,
- sale,
- pepe,
- noce moscata.

Lessare i fagiolini in acqua bollente salata, scolarli al dente e sistemarli in un tegame.

Preparare una besciamella con farina, latte, burro, sale, pepe e noce moscata.

Una volta pronta, aggiungere il formaggio a scaglie e lasciare che fonda.

Versare la besciamella sui fagiolini, rimettere su fuoco lento e terminare la cottura, mescolando con delicatezza.