

FAGIOLINI GLASSATI AL SESAMO

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di fagiolini,
- 30 g di burro,
- 2 cipollotti,
- 1/2 limone,
- 1 cucchiaio di semi di sesamo,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Lessate i fagiolini puliti in acqua bollente salata per 10 minuti.

Scolateli e metteteli da parte.

Mondate i cipollotti, tagliateli a fettine molto sottili e soffriggetele in un tegame dove avete lasciato sciogliere il burro.

Quando saranno appassiti, unite il succo filtrato del limone e un po' di buccia grattugiata.

Mescolate, aggiungete i fagiolini, salate, pepate, cuocete ancora per 10 minuti.

Disponete i fagiolini sul piatto da portata e cospargeteli con un cucchiaio di semi di sesamo fatti precedentemente tostare in forno per alcuni minuti.

Irrorate il tutto con l'olio versato a filo, mescolate e servite.