

## FAGIOLINI GRATINATI 2

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di fagiolini,
- 2 porri,
- 1 spicchio di aglio,
- 1 bicchiere di vino bianco secco,
- 1/2 bicchiere di latte,
- abbondante formaggio grattugiato,
- 1 cucchiaio di farina,
- burro,
- 2 cucchiaini di olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Lessate i fagiolini puliti per una decina di minuti in abbondante acqua salata, scolateli e lasciateli intiepidire.

In una larga casseruola fate appassire in due cucchiaini d'olio lo spicchio d'aglio sbucciato e i porri tagliati a rondelle.

Unite un cucchiaio raso di farina e quando l'aglio è diventato color oro toglietelo.

Mescolate, irrorate con mezzo bicchiere di latte, salate e pepate.

Sempre mescolando aggiungete i fagiolini, bagnate con un bicchiere di vino, coprite e lasciate stufare per una decina di minuti.

Ritirate dal fuoco e versate il tutto in una pirofila imburrata.

Cospargete con abbondante formaggio grattugiato, distribuite qualche fiocchetto di burro e fate gratinare i fagiolini in forno preriscaldato a 180°C.

Lasciate riposare per 10 minuti e servite nello stesso recipiente.