

## FAGIOLINI IN AGRODOLCE

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di fagiolini,
- 1 cipolla tritata,
- 1 spicchio di aglio tritato,
- 1 cucchiaio di strutto,
- sale,
- paprica,
- 1 cucchiaio di zucchero,
- 1 cucchiaio di farina,
- 2 cucchiaini di aceto di vino,
- 1 bicchiere di panna.

Mondare, lavare e lessare 600 g. di fagiolini.

Scolarli e tagliarli a piccoli pezzi.

Unirli a una cipolla e uno spicchio di aglio tritati e soffritti in un cucchiaio di strutto.

Condire con sale, paprica e un cucchiaio di zucchero.

Rimescolare e cospargere il tutto con un cucchiaio di farina.

Rimescolare ancora e bagnare con 2 cucchiaini di aceto e un bicchiere di panna.

Far addensare la salsa e servire.