

## FAGIOLINI IN FRICASSEA

Ingredienti per 4 persone:

- 450 g di fagiolini,
- 2 uova,
- 1 cipolla,
- 1 limone,
- 1/2 tazza di salsa di pomodoro,
- 25 g di burro,
- 1 cucchiaio di olio d'oliva,
- sale.

Far soffriggere la cipolla tritata in burro e olio, unire i fagiolini lessati, salare, far insaporire e aggiungere la salsa di pomodoro.

Fuori dal fuoco unire i tuorli sbattuti con il succo del limone, far rapprendere e servire.