

381. FAGIUOLINI COLLA BALSAMELLA

Lessate i fagiolini in modo che (mediante un cucchiaino di soda) restino ben verdi. Poi soffriggeteli nel burro, ma leggermente onde non perdano il bel colore e conditeli con sale e pepe. Versateci sopra una balsamella scorrevole, ma non troppo copiosa, fatta con panna, burro e farina, e mandateli in tavola con un contorno di pane fritto tagliato a mandorle. Possono servire per tramesso in un pranzo.