

386. SFORMATO DI FAGIUOLINI

Prendete grammi 500 di fagiolini ben teneri e levate loro le punte e il filo se l'hanno. Gettateli nell'acqua bollente con un pizzico di sale ed appena avranno ripreso il bollore levateli asciutti e buttateli nell'acqua fresca.

Se avete sugo di carne tirateli a sapore con questo e col burro, se no fate un soffritto con un quarto di cipolla, alcune foglie di prezzemolo, un pezzo di sedano e olio, e quando la cipolla avrà preso colore, buttate giù i fagiolini condendoli con sale e pepe e tirandoli a cottura con un po' d'acqua, se occorre.

Preparate una balsamella con grammi 30 di burro, una cucchiata scarsa di farina e due decilitri di latte. Con questa, con un pugno di parmigiano grattato e con quattro uova frullate, legate i detti fagiolini, già diacciati, mescolate e versate il composto in uno stampo liscio, imburato prima e il cui fondo sia coperto di un foglio. Cuocetelo al fuoco o a bagno-maria e servitelo caldo.