

FAGIOLI FRITTI

Ingredienti per 4 persone:

- 450 g di fagioli freschi o surgelati,
- 80 g di lardo tritato,
- 2 cucchiaini d'olio,
- 100 g di emmental a dadini,
- pepe,
- sale.

Lessare i fagioli e passarli al passaverdure.

Rosolare il lardo, unire il passato di fagioli e il pepe, mescolando fino a quando avranno assorbito il grasso, unire quindi l'emmental.

Mettere l'olio in padella, unire il composto di fagioli e far friggere fino a quando il formaggio sarà sciolto.

Volendo si puo' cuocere come una frittata, girandolo e facendolo dorare da ambo le parti.