

FAGIOLI IN PUREA

Ingredienti per 4 persone:

- 450 g di fagioli borlotti,
- 200 g di panna liquida,
- 90 g di burro,
- sale.

Lessare i fagioli in una pentola coperti di acqua fredda.

Saltarli quasi a fine cottura, passarli al setaccio e metterli in una pentola con il burro.

Farli insaporire e aggiungere la panna.

Cuocere qualche minuto e servirli come contorno a carni lesse.