

BRUSCHETTA CON FAGIOLINI AL FORMAGGIO

Ingredienti per 4 persone:

- 4 fette di pane casereccio
- 200 g di fagiolini
- 2 tuorli d'uovo
- 50 g di formaggio stracchino
- 1 spicchio di aglio
- 2 cucchiaini di panna
- sale
- pepe
- olio d'oliva

Lavate i fagiolini e lessateli al dente in abbondante acqua salata.

Fate soffriggere in una padella l'aglio con l'olio, quindi aggiungetevi i fagiolini.

Conditeli con sale e pepe.

Sbattete i tuorli con la panna e lo stracchino e incorporate questo composto ai fagiolini dopo avere eliminato l'aglio.

Mescolate.

Versate il preparato sulle fette di pane bruscato.