ANELLO DI FAGIOLINI

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g. di fagiolini,
- 200 g. di latte,
- 50 g. di parmigiano grattato,
- 3 uova,
- 50-60 g. di burro,
- 20-30 g. di farina bianca,
- q.b. sale.

Lessare i fagiolini e scolarli.
Preparare una besciamella (senza noce moscata ed utilizzando 25/30 gr. burro), lasciarla intiepidire ed unirla, in un contenitore, al parmigiano grattuggiato e alle uova sbattute.
Far saltare in una padella i fagiolini, nel rimanente burro, unirli nel contenitore al composto.
Versare il tutto in uno stampo a ciambella/anello e cuocere a bagno-maria, coprendo lo stampo, per circa 40/50 minuti.
Servire caldo, accompagnando con una salsa ai formaggi (es. besciamella ai 4 formaggi).