FAGIOLI AL TEGAME

Ingredienti per 4 persone:

- 450 g di fagioli sgranati,
- 1 cipolla,
- 1 foglia di alloro,
- 1 costa di sedano,
- 1 chiodo di garofano,
- succo di limone,
- 70 g di burro,
- prezzemolo tritato,
- basilico,
- pepe,
- sale.

Lessare i fagioli con l'alloro, il sedano e la cipolla steccata con il chiodo di garofano.
Salare a fine cottura.
Scolare i fagioli eliminando gli odori.
Sciogliere il burro in un tegame e unire i fagioli.
Farli insaporire a fuoco basso e peparli.
Spruzzarli con il succo di limone, un trito di prezzemolo e basilico e aggiustare di sale.
Cuocere per 20 minuti e servire.