

FAGIOLINI AL BURRO

Ingredienti per 4 persone:

- 450 g di fagiolini,
- 50 g di burro,
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato finissimo,
- succo di limone,
- sale,
- pepe.

Lessare i fagiolini in acqua salata.

Sciogliere il burro in un tegame e unire i fagiolini, salare, pepare e aggiungere il prezzemolo.

Mescolare bene e lasciar insaporire alcuni minuti.

Togliere dal fuoco e spruzzare con qualche goccia di succo di limone, mescolare ancora e servire ben caldi.