

FAGIOLINI AL LIMONE

Ingredienti per 4 persone:

- 1 kg di fagiolini,
- 2 limoni,
- 100 g di burro,
- sale,
- pepe.

Cuocete in acqua salata i fagiolini per 35 minuti.

Successivamente mettete in una padella la metà del burro e, dopo averli scolati, i fagiolini.

Saltateli in padella e poi metteteli in un piatto cospargendoli del succo dei limoni e coprite con il restante burro.