

FAGIOLINI ALLA CREMA

Ingredienti per 4 persone:

- 450 g di fagiolini,
- 50 g di formaggio groviera a lamelle,
- 1/2 bicchiere di panna,
- burro,
- sale,
- 1 macinata di pepe in grani.

Lessare i fagiolini, scolarli e farli saltare nel burro, unire il formaggio, la panna e una macinata di pepe.
Cuocere mescolando finché si sarà formata una salsa cremosa.
Servire caldi.