
FAGIOLINI GRATINATI ALLA BESCIAMELLA

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di fagiolini,
- 200 g di funghi champignon,
- 100 g di prosciutto cotto,
- 2 uova,
- besciamella,
- 1 cipolla,
- 50 g di burro,
- 2 cucchiaini di olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Mondate e lavate le verdure.

Spuntate i fagiolini e spezzettateli in due, tagliate a fettine i funghi.

In due tegami separati scaldate una noce di burro con un cucchiaino d'olio e fate appassire mezza cipolla tritata in ognuno.

In uno mettete i fagiolini, nell'altro i funghi, lasciate insaporire per un quarto d'ora a fuoco basso mescolando ogni tanto.

Salate e pepate.

Preparate la besciamella, amalgamatevi i fagiolini, i funghi, il prosciutto cotto a cubetti, un uovo intero e un tuorlo. Mescolate.

Versate in uno stampo imburato e cuocete in forno preriscaldato a 180°C per 40 minuti circa.