

---

## ZUPPA DI FAGIOLINI E MANDORLE

Ingredienti per 4 persone:

- 100 cl brodo leggero
- 200 g di fagiolini
- sale
- pepe
- 1/2 limone (succo)
- 60 g di mandorle sbucciate
- 1 fiocco burro
- 2 tuorli d'uovo

In 1 litro abbondante di brodo leggero (possibilmente di pollo) lessare 200 g di fagiolini puliti e tagliati a pezzetti di circa 3 centimetri.

Salare, pepare e condire con il succo di 1/2 limone.

Pochi minuti prima di servire unire 60 g di mandorle sbucciate, leggermente tostate in padella con 1 fiocco di burro, tritate finemente o pestate nel mortaio.

Legare il brodo con 2 tuorli d'uovo sbattuti e versati nel brodo senza far riprendere l'ebollizione.