

FLAN DI FAGIOLINI

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di fagiolini,
- erba cipollina,
- prezzemolo,
- carota,
- cipolla,
- sale,
- pepe,
- 4 cucchiaini di crema di mais,
- 2 cucchiaini di farina integrale,
- 4 cucchiaini di grana,
- 1/2 l di latte,
- 1 uovo,
- noce moscata,
- 50 g di burro,
- olio.

Rosolare i fagiolini in burro e olio con sale e pepe e erba cipollina, cipolla, carota e prezzemolo tritati.

Tostare in 30 g di burro la crema di mais e la farina.

Unire latte, pepe e noce moscata e cuocere per ottenere una crema densa.

Versare sui fagiolini, unire grana e uovo sbattuto.

Versare in uno stampo e cuocere a bagnomaria in forno per 30'.