CREMA DI FAGIOLINI

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di fagiolini
- 1 cipolla
- 1 spicchio di aglio
- burro
- olio d'oliva
- 100 cl di brodo vegetale
- sale
- crostini di pane

Mondare e lavare i fagiolini.

Tritare aglio e cipolla e soffriggerli in olio e burro, aggiungere i fagiolini e farli rosolare per alcuni minuti.

Versare un litro abbondante di brodo e cuocere per circa 1 ora.

Far intiepidire la minestra poi frullarla e rimetterla sul fuoco.

Unire una noce di burro e far sobbollire a fuoco basso pochi minuti.

Servire la crema con i crostini.