

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Fagiolini gratinati

Strawberry · Wednesday, February 17th, 2010

Ingredienti: (4 persone)

- 400 gr fagiolini
- un bicchiere di besciamella
- una cipolla
- brodo di carne
- olio extravergine di oliva
- sale

Preparazione:

In una padella con l'olio affettate finemente la cipolla, bagnate con il brodo e fate rosolare fino alla doratura poi aggiungete la besciamella, amalgamate e fate cuocere per alcuni minuti e tenete da parte. Portate a ebollizione una pentola con l'acqua salata, cuocete i fagiolini, scolateli e sistemateli in una teglia, cospargetela con la crema di cipolle, infornate e poi gratinate a 180° per 15 minuti.

This entry was posted on Wednesday, February 17th, 2010 at 6:40 pm and is filed under [Contorni](#), [Italiane](#), [Ricette](#), [Secondi](#), [Senza categoria](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.