



I CONTORNI

MAZZETTI DI FAGIOLINI

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ 250 gr. di fagiolini
- ❖ 8 fette di pancetta rotonda
- ❖ 30 gr. di parmigiano reggiano
- ❖ burro

Pulite i fagiolini togliendo il filo, lavateli bene, fate bollire l'acqua con un po' di sale, quando bolle mettete i fagiolini e fate bollire per 15 minuti a fuoco vivace. Scolate i fagiolini dall'acqua, fateli raffreddare, divideteli in 8 mazzetti, paregiate le punte, avvolgete ogni mazzetto di fagiolini con una fetta di pancetta, prendete una teglia, imburratela, mettete i mazzetti di fagiolini, cospargete con parmigiano reggiano ogni mazzetto. Mettete in forno già caldo a 180° e fate andare per 20 minuti.

Questo contorno è l'ideale per accompagnare arrosti, scaloppe.