

CANNAMELA

Fagiolini con salsa calda al pepe bianco



Ingredienti

- 800g fagiolini
- Ingredienti per salsa alla fontina:
 - 80g fontina
 - 200g panna fresca
 - 20g capperi
 - qb Pepe Bianco macinato Serie Oro CANNAMELA
 - 10g burro
 - qb sale



Porzioni
4 persone



Portata
Contorno



Tempo
15 minuti



Difficoltà
Facile



Cottura
A
bagnomaria,
Bollito/lessato



Kcal per
persona
293.5*

* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)

I nostri partner

DOLCI CUCINA



Preparazione

- 1 Spuntate i fagiolini.
- 2 Lavateli e lessateli in acqua salata. Scolateli a cottura avvenuta.
- 3 Grattugiate il formaggio e ponetelo nella panna.
- 4 Scaldate il composto a bagnomaria con la noce di burro, poi aggiungete i capperi tritati finissimi.
- 5 Aromatizzate con tre pizzichi di pepe bianco macinato Serie Oro CANNAMELA.
- 6 Controllate la sapidità e regolatela.
- 7 Distribuite