

Bruschetta con fagiolini al formaggio

Le ricette di antipasti su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

4 fette pane casereccio
200 g fagiolini
2 tuorli d'uovo
50 g formaggio stracchino
1 spicchio aglio
2 cucchiaini panna
sale
pepe
olio d'oliva

Preparazione

Lavate i fagiolini e lessateli al dente in abbondante acqua salata. Fate soffriggere in una padella l'aglio con l'olio, quindi aggiungetevi i fagiolini. Conditeli con sale e pepe. Sbattete i tuorli con la panna e lo stracchino e incorporate questo composto ai fagiolini dopo avere eliminato l'aglio. Mescolate. Versate il preparato sulle fette di pane bruscato.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](http://www.ricetteitalia.org)

<http://www.ricetteitalia.org>