

# Tortino di fagioli

## INGREDIENTI

400-500 gr. di fagiolini

4 cucchiai di panna da cucina

2 uova

Sale

Pepe

Noce moscata

Burro

Un pizzico di farina

Noci

Pesto

Stampini in alluminio

Una teglia da forno

TDP = Circa un'ora

Porzioni = Per 4 persone

Categoria = Contomo

Nazionalità = Italiana



## PREPARAZIONE

- ÿ Lessare i fagiolini.
- ÿ Frullare i fagiolini lessi e aggiungervi 4 cucchiari di panna.
- ÿ Aggiungere le 2 uova, un pizzico di sale, un pizzico di pepe, e un po di noce moscata.
- ÿ Imburare e infarinare 4-5 stampini di alluminio.
- ÿ Versare il composto nei 4-5 stampini preparati in precedenza
- ÿ Disporre gli stampini in una teglia riempita a metà con acqua bollente.
- ÿ Infornare a 160 gradi per circa 30 minuti.
- ÿ Impiattare con noci e pesto e servire caldo.