

Fascinette di fagiolini

INGREDIENTI:

Fagiolini,

pancetta tesa tagliata a fette sottili.

Pulire e lessare i fagiolini in acqua e sale, scolarli al dente e farli raffreddare un po'.

Prendere una fetta di pancetta, arrotolarla intorno a 5-6 fagiolini e procedere così con ogni fetta di pancetta in base ai vostri commensali. Una volta pronte le fascinette adagiarle su una teglia e metterle in forno già caldo per 10' a 180°. Servire tiepide.