



## Bruschetta con fagiolini al formaggio

[Del 25/04/2001 | Sezione: [Antipasti & sfizi](#) | Categoria: [Formaggio](#)]

**Ingredienti:** per 4 persone: 4 fette di pane casereccio, 200 g di fagiolini, 2 tuorli d'uovo, 50 g di formaggio stracchino, 1 spicchio di aglio, 2 cucchiaini di panna, sale, pepe, olio d'oliva

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.

[ [Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#) ]