



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE000238**

**Registrata in data 08 Feb 2016 alle ore 13:10**

**da VINCENZO DI FIORE**

## 'A CERRANA

Omaggio ad uno dei prodotti peculiari del nostro territorio, il Fagiolo cannellini " Dente di morto " di Acerra presidio Slow Food, in quest' anno che la FAO ha proclamato l' "Anno Internazionale dei Legumi " e Slow Food ha dedicato a tali prodotti l'evento internazionale " Leguminosa ".

Tempo di preparazione: 3 minuti

### **Ingredienti per 1 persone**

1 panetto  
Fagioli cannellini Dente di Morto presidio Slow Food  
Pomodorini Gialli Agrigenus  
Aglio dell' Ufita  
Origano  
Pecorino Romano  
Sugna di maiale paesano

### **Preparazione**

Stendere il panetto, spargere la sugna sul disco, aggiungere i fagioli in senso rotatorio e poi i pomodorini gialli, infine aglio e origano.

### **Vino consigliato**

Gragnano penisola sorrentina