



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