CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Baccelli di fave

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 20 min COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: media

Siete invasi dai baccelli di fave? Ecco un modo semplice ma gustoso di prepararle.

INGREDIENTI

BACCELLI DI FAVE

PANE A FETTE

GRANA PADANO

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE

SPICCHIO DI AGLIO 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PREPARAZIONE

1 Pulite i baccelli togliendo la parte laterale più filamentosa.

2 Tagliateli e trasferiteli in una padella con olio, uno spicchio di aglio, il peperoncino e tocchetti di pane e lasciate andare fino a quando non sono cotti e il pane è ben abbrustolito.

3 Alla fine aggiungete il formaggio grattugiato e impiattate.