ZUPPA DI FAVE CON SCAROLA, GUANCIALE CROCCANTE E CROSTINI AI CINQUE CEREALI



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 700g Zuppa di Fave
- 240g Scarola Brasata
- 20g Ciliegini Secchi in Olio di Girasole
- q.b. Gomasio
- 4 fette di guanciale
- q.b. pane ai cinque cereali

PROCEDIMENTO

- Scaldare in una pentola la zuppa di fave aggiungendo a piacere 200g di acqua.
- Scolare bene la scarola dall'olio e saltarla velocemente in padella.
- Tagliare il pane a cubetti e tostare in forno a 200 gradi per circa cinque minuti insieme al guanciale, sino a che entrambi raggiungano una buona croccantezza.
- Servire la zuppa ben calda in una fondina, con la scarola brasata, il guanciale croccante e il pane ai cinque cereali.
- Guarnire con i ciliegini secchi e il gomasio.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Zuppa di Fave



Scarola Brasata



Ciliegini Secchi in Olio di Girasole



Gomasio