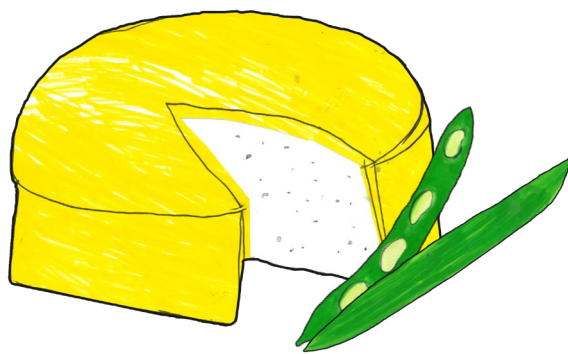




VALERIANA PECORINO E BACCELLI

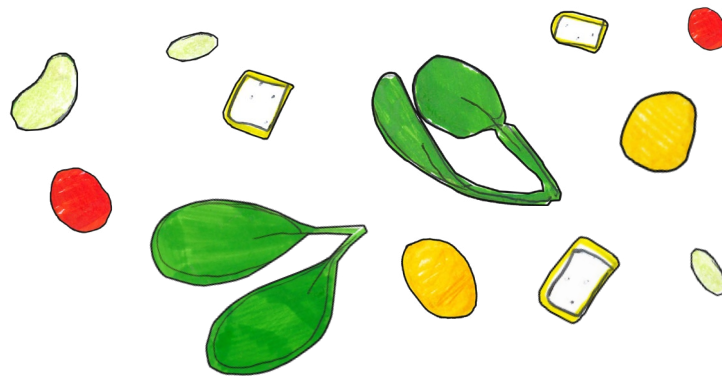


LA VALERIANA CON PECORINO E
BACCELLI È UN ANTIPASTO FRESCO
E SFIZIOSO O UN CONTORNO
LEGGERO, PERFETTO PER LE
GIORNATE PRIMAVERILI ED ESTIVE.



UN PIATTO CHE CELEBRA LA
STAGIONALITÀ E LA GENUINITÀ
DEGLI INGREDIENTI PRIMAVERILI.
L'ABBINAMENTO DEI BACCELLI
CON IL PECORINO È UN CLASSICO
INTRAMONTABILE DELLA
TRADIZIONE CONTADINA DEL
CENTRO ITALIA.

PER ESALTARE I SAPORI, SCEGLI
BACCELLI TENERI E CROCCANTI.
IL PECORINO PUÒ ESSERE A SCAGLIE
O GRATTUGIATO, A SECONDA DELLA
CONSISTENZA DESIDERATA.



LA CROCCANTEZZA DEI BACCELLI,
LA DELICATEZZA DELLA VALERIANA
E IL SAPORE DECISO DEL PECORINO
CREANO UN EQUILIBRIO PERFETTO
DI SAPORI.



DIFFICOLTÀ



QUANTITÀ

4 PERSONE



TEMPO PREPARAZIONE

15 MINUTI



INGREDIENTI E QUANTITÀ



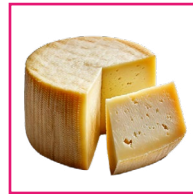
VALERIANA

**2 BUSTE
350g**



BACCELLI

500g



PECORINO

250g



POMODORINI

**1 VASCHETTA
400g**



OLIO, SALE, PEPE

QUANTO BASTA



PRIMA DI COMINCIARE CONTROLLA DI AVERE



COLTELLO



TAGLIERE



CIOTOLE



CUCCHIAIO



VASSOIO



PENSATO PER TE DA



PAOLO



LAURA



SOFIA



SERGIO

PROCEDIMENTO

1



METTI LA VALERIANA
IN UNA CIOTOLA.

2



APRI I BACCELLI.

3



TAGLIA IL PECORINO A CUBETTI.

4



TAGLIA A METÀ I POMODORINI.

5



AGGIUNGI I BACCELLI E I
POMODORINI NELLA CIOTOLA
CON LA VALERIANA.

6



CONDISCI TUTTO
CON OLIO, SALE E PEPE.

7



CON DUE CUCCHIAI
MESCOLA BENE TUTTO.

8



CON UN CUCCHIAIO METTI LA
VALERIANA CONDITA NEL VASSOIO.

9



AGGIUNGI I CUBETTI DI PECORINO.



Il ***"Calendario dei sapori"***, sostiene le attività sociali dell'associazione Trisomia 21 aps, volte a supportare il percorso di crescita e autonomia delle persone con sindrome di Down e disabilità intellettive affini.



at21@at21.it - 055 5000 458 - Viale Volta n 18, FI - at21.it