



GUSTO IN FAMIGLIA

FAGIOLI-FUNGHI-FIORI E SPECK ALTO ADIGE

20 minuti – facile – 4 persone



Ingredienti:

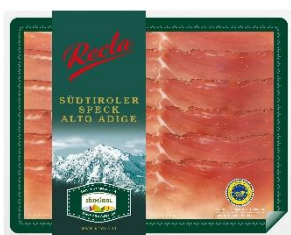
- 30 ml Olio d'oliva
- 2 C Cipolla, tagliata a dadini
- 1 Spicchio d'aglio, tritato fine
- 200 g Funghi (champignon, porcini o shiitake)
- Sale
- Pepe macinato fresco
- 150 g Salsa di pomodoro
- 200 g Fagiolini verdi, cotti e tagliati a pezzetti
- 200 g Taccole, cotte e tagliate a pezzetti

Altro:

- 180 g Fette di Recla Speck Alto Adige IGP
- Aneto, edera terrestre, fiori di timo e fiori di salvia per guarnire

Preparazione:

1. Scaldare l'olio d'oliva in una padella poco profonda e soffriggere la cipolla e l'aglio.
2. Aggiungere i funghi, salare, pepare e farli saltare per **circa 3 minuti**.
3. Versare il pomodoro, i fagiolini, le taccole e cuocere per **circa 3 minuti**, fino a quando la salsa non si riduce leggermente.
4. Disporre i fagioli e i funghi nei piatti, completare con le fette di Speck Alto Adige, l'aneto, l'edera terrestre, i fiori di timo, i fiori di salvia e servire.



Speck Alto Adige IGP 90g

Queste fette di Speck Alto Adige sono sottili, tenere, versatili e quindi un ingrediente ideale per qualsiasi piatto.