



GUSTO IN FAMIGLIA

## CREMA DI CANNELLINI CON SPECK ALTO ADIGE

ca. 60 minuti – facile – 4 persone



### Ingredienti della crema di cannellini:

- 400 g fagioli cannellini secchi
- 140 g Recla Speck Alto Adige IGP Stick
- 1 spicchio di aglio
- 1 foglia di alloro
- 80 g sedano
- 80 g cipolla
- 4 fette di pane
- Sale

### Preparazione della crema di cannellini:

1. Ammollare i fagioli per circa 12 ore in abbondante acqua a temperatura ambiente.
2. Tritare finemente la cipolla e il sedano. Fare appassire il trito con l'olio e lo spicchio di aglio.
3. Unire i fagioli scolati dall'acqua di ammollo e la foglia di alloro, coprire con acqua tiepida e portare a bollore.
4. Abbassare la fiamma e cuocere dolcemente per circa 1 ora.
5. Tostare le fette di pane in padella o utilizzando il grill del forno.
6. Rosolare lo Speck Alto Adige IGP Stick in padella con un filo di olio.
7. Frullare i fagioli cannellini fino a ridurli in crema, aggiustare di sale.
8. Servire la crema di fagioli con l'olio piccante alle erbe e lo Speck Alto Adige IGP Stick croccante.
9. Accompagnare con le fette di pane tostato



GUSTO IN FAMIGLIA

### **Ingredienti dell'olio alle erbe:**

- 60 ml olio extravergine di oliva
- 40 g erbe miste (prezzemolo, rosmarino, salvia, timo)
- 1 spicchio di aglio
- 1 peperoncino secco

### **Preparazione dell'olio alle erbe:**

1. Scaldare 40 ml di olio con uno spicchio di aglio schiacciato e il peperoncino.
2. Ritirare dal fuoco e unire le erbe tritate.



### **Speck Alto Adige IGP Stick 70g**

Questi Sticks sono ideali per gustosi stuzzichini da aperitivo o per aggiungere un elemento croccante e gustoso ai tuoi piatti caldi. Un amico prezioso in cucina!