DAL TOSCANO

LA CASA DI CHI AMA LA CUCINA

SCOPRI

TUTTI GLI EVENTI SU

WWW.DALTOSCANO.COM/EVENTI

LA RICETTA DEL MESE

Ricetta di Gianfranco Allari preparata durante l'evento
"Il brunch estivo di Gianfranco Allari con Cuisinart".

GIUGNO 2016

UN ESPERTO IN CUCINA

UOVA CREMOSE CON POMODORO, PISELLI E GRANA

ricetta di Gianfranco Allari

INGREDIENTI per 4 persone

- 4 uova
- 6 pomodori piccadilly
- 100 g di piselli lessati
- 1 cipollotto
- Basilico
- Sale e pepe
- Olio extravergine d'oliva
- Grana grattugiato

Utensili utilizzati:

- Slow cooker di Cuisinart

ESECUZIONE

- Scottare i pomodori in acqua a bollore, passarli in acqua fredda, eliminare la pelle e i semi interni e tagliare la polpa a filetti.
- Tritare finemente il cipollotto, unirlo con un filo d'olio nel recipiente del Multicooker con funzione higt dopo qualche minuto unire i filetti di pomodoro, mescolare e lasciare cuocere per una decina di minuti.
- Sbattere le uova in una ciotola, insaporirle con sale e pepe e versarle nel recipiente, unire anche i piselli e il basilico spezzettato, portare a cottura mescolando di tanto in tanto, devono risultare cremose.
- Cospargere con il grana, servire, volendo su crostoni di pane tostato.

SCOPRI
TANTE ALTRE RICETTE
su blog.daltoscano.com

GUARDA IL CALENDARIO
EVENTI E ISCRIVITI
su www.daltoscano.com/eventi

Ti aspettiamo nel nostro store in Strada Romana, 48 - 46030 - Borgo Virgilio (MN)