



CUCINA CON NOI!

Brunch di Pasqua in compagnia!

INGREDIENTI

una confezione di **Fave Orogel**

una confezione di **Piselli Primo Fiore Orogel**

4, c`e ola_g p]che]pk] `]`eje \$k] 'Ω]iiebane%

4 uova

olio evo

sale e pepe q.b.



30



4



Media

Preparazione

1

Rano]na e leoahhe a ha b]ra]j_kn] oqncah]pe ej qj] l]'ahh] _kj qj 'Ωhk d'olio e mezzo bicchiere d' acqua. Cuocere per nove minuti.

2

In una padella cuocere lo speck e unirlo alle fave e ai piselli. Impiattare i piselli e le fave con lo spek nel piatto da portata (oppure in dei piccoli barattoli di vetro).

3

In una padella antiaderente cuocere l'uovo al tegamino per pochi minuti. Per dargli la forma tonda usare con un coppapasta tondo. Una volta cotto, adagiare l'uovo sopra i piselli e servire in tavola con una spolverata leggera di pepe nero.

