



CUCINA CON NOI!

Porceddu sardo con asparagi e carciofi

INGREDIENTI

porceddu sardo già pronto

una confezione di [Carciofi in Spicchi TantoCuore Orogel](#)

una confezione di [Punte di Asparagi Orogel](#)

qualche fettina di pancetta o guanciale

uno spicchio d'aglio

rosmarino e alloro

olio evo

sale e pepe



Oltre 60



4



Media



Secondi Piatti

Preparazione

- 1 Tenere in caldo il porceddu sardo.
- 2 Saltare in padella i carciofi con olio, sale e un pizzico di pepe a piacere.
- 3 Cuocere gli asparagi in padella, avvolgerli nelle fettine di pancetta e cuocere dieci minuti in forno a 180 °C.
- 4 Servire il porceddu con il contorno di verdure e qualche foglia di alloro e rosmarino come decorazione.

