Alessandro Borghese Kitchen Sound, bruschettone con toma. VIDEO

borghese-13-292c6336

https://vimeo.com/429851104

BRUSCHETTONE CON TOMA, FAVE FRESCHE, CIPOLLOTTI

Tempi:*
Costi:*
Difficoltà:*

Ingredienti per 4 persone:
1 toma piemontese stagionata
4 fette di pane casereccio
200 g fave fresche
4 cipollotti
albicocche
nocciole
basilico
sale, pepe e olio evo q.b.

Preparazione:
Iniziare togliendo i bordi dal pane, poi adagiare le fette sulla placca da forno e grattugiare sopra la toma. Mettere a gratinare nel forno. Nel frattempo sgranare le fave e levare la buccia di ogni singola fava mantenendo solo il cuore.
Tagliare il cipollotto in due e poi ricavare delle fettine sottili. In una ciotola mettere le fave, il cipollotto e le albicocche tagliate a spicchi. Aromatizzare con foglie di timo fresco, aggiungere sale, pepe e un filo di olio evo.
Togliere il pane dal forno. Impiattare disponendo sopra al pane l’insalata di fave. Aggiungere le

nocciole tritate grossolanamente e completare con del basilico fresco.

Abbinamento al piatto: Scrapona Moscato d’Asti Docg Marenco.

Guarda le altre puntate di Alessandro Borghese Kitchen Sound, in onda tutti i giorni su Sky Uno