



Boby s pecorinem jsou typickým jarním pokrmem oblasti Lazio, který si tamní obyvatelé často připravují na piknik. Servíruje se s dobrým, pokud možno tmavým chlebem.

Příprava:

Vyloupejte boby z lusků. Pecorino nakrájejte na plátky v případě mladšího sýru, nebo na kostičky v případě zralějšího sýru. Rozdělte pecorino a pancettu na čtyři talíře, boby servírujte v misce uprostřed stolu nebo ve čtyřech samostatných misticíchách.

Suroviny

2 kg čerstvých bobů (fave)

400 g sýru pecorino

400 g pancetty nebo vepřového „guanciale“ nakrájeného na silnější plátky



PŘEDKRMY



SÝRY



PŘÍPRAVA



VAŘENÍ



NÍZKÁ OBTÍŽNOST