

Cime di rape con pancetta e fagioli (Grello con panceta y porotos)

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Panceta ahumada: 12 Fetas

Sal: A gusto

Grellos: 200 g

Porotos cocidos: 2 Tazas

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Descarte los tallos de los *grellos* blanquee en abundante agua salada en ebullición, corte la cocción en agua helada y escurra.
- Arme atados con los *grellos* y envuelva con la **panceta**.
- En una sartén caliente con aceite de oliva dore los atados de *grellos*.
- Procese los porotos con aceite de oliva hasta obtener una pasta firme.

Presentación

- En la base de una fuente disponga el puré de porotos y encima los atados de *grellos*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/cime-di-rape-con-pancetta-e-fagioli-grello-con-panceta-y-porotos>