

Fagiolini al vapore con noci e scaglie di pecorino stagionato

Una gustosa ricetta con una verdura di stagione davvero squisita: fagiolini al vapore con noci e scaglie di pecorino stagionato.



Oggi ti proponiamo una ricetta velocissima da preparare: **fagiolini al vapore con noci e scaglie di pecorino stagionato**. Un piatto di verdure di stagione perfetto per i tuoi pranzi fuori casa. E, in più, se aggiungi una porzione di carboidrati da cereali e di proteine, creerai un completo piatto unico!

Difficoltà: bassa

Costo: basso

Tempo di preparazione: 10 min.

Ingredienti per 1 persona

200 g di fagiolini

1 manciata di noci sgusciate Bio, Logico Despar

20 g di scaglie di pecorino stagionato

Qualche goccia di aceto balsamico

1 cucchiaio di olio extra vergine di oliva 100% italiano Despar Premium

1 cucchiaino di gomasio alle erbe

Una macinata di pepe nero

Procedimento

1. Lava i fagiolini ed elimina le estremità aiutandoti con una forbice.
2. Trasferisci i fagiolini in un cestello per la cottura a vapore, copri con il coperchio e lascia cuocere sopra una pentola piena d'acqua bollente per 20 minuti.
3. Trasferisci i fagiolini in un piatto e condisci con l'olio, il pepe, il gomasio, l'aceto balsamico, poi mescola bene. Completa con le noci tritate grossolanamente al coltello e le scaglie di pecorino.