

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 Marengo.

[Guarda le altre puntate di Alessandro Borghese Kitchen Sound, in onda tutti i giorni su Sky Uno](#)