



#### Ingredienti per 6 persone

**500** g di cicoria  
**60** g di lardo pestato  
**3** uova sbattute  
**1** cipolla tritata finemente  
**1** mestolo di brodo  
Formaggio pecorino grattugiato  
Sale e pepe di mulinello

# Cicoria pan di zucchero, *cacio e uova*

Dopo aver nettato la cicoria, lavatela in abbondante acqua salata; strizzatela e fatela saltare in padella, con il lardo e la cipolla. Aggiungete le uova sbattute ed il formaggio, regolate di sale e pepe, versate il brodo e terminate, a lento sobbollire. Servitela caldissima.

Posta una foto del tuo piatto usando l'hashtag [#ricetteorsiniedamiani](#) e taggaci. Pubblicheremo la foto sulla nostra pagina.



[www.orsiniedamiani.it](http://www.orsiniedamiani.it)

 **Orsini &  
Damiani**  
Dal 1968, coltiviamo valori.