



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

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