



LE RICETTE PARMAREGGIO

INSALATA DI FAGIOLINI, UOVA SODE E PETALI DI PARMIGIANO REGGIANO

INGREDIENTI PARMAREGGIO

Petali di Parma

INGREDIENTI

- 1 confezione di [Petali Parmareggio](#)
- 2 uova sode
- 300 g fagiolini lessi
- 1 cucchiaio mais
- 1 cucchiaio olive a rondelle
- q.b. olio EVO
- q.b. sale
- q.b. pepe

DESCRIZIONE

INGREDIENTI PER 2 PERSONE

TEMPO: 15 MINUTI

DIFFICOLTA': bassa

In una ciotola versare i fagiolini lessati, mais e olive, salare, mescolare e versare in un vassoio da portata. Guarnire con uova sode a spicchi e petali di Parmigiano Reggiano, finire con un filo d'olio EVO e una macinata di pepe nero.