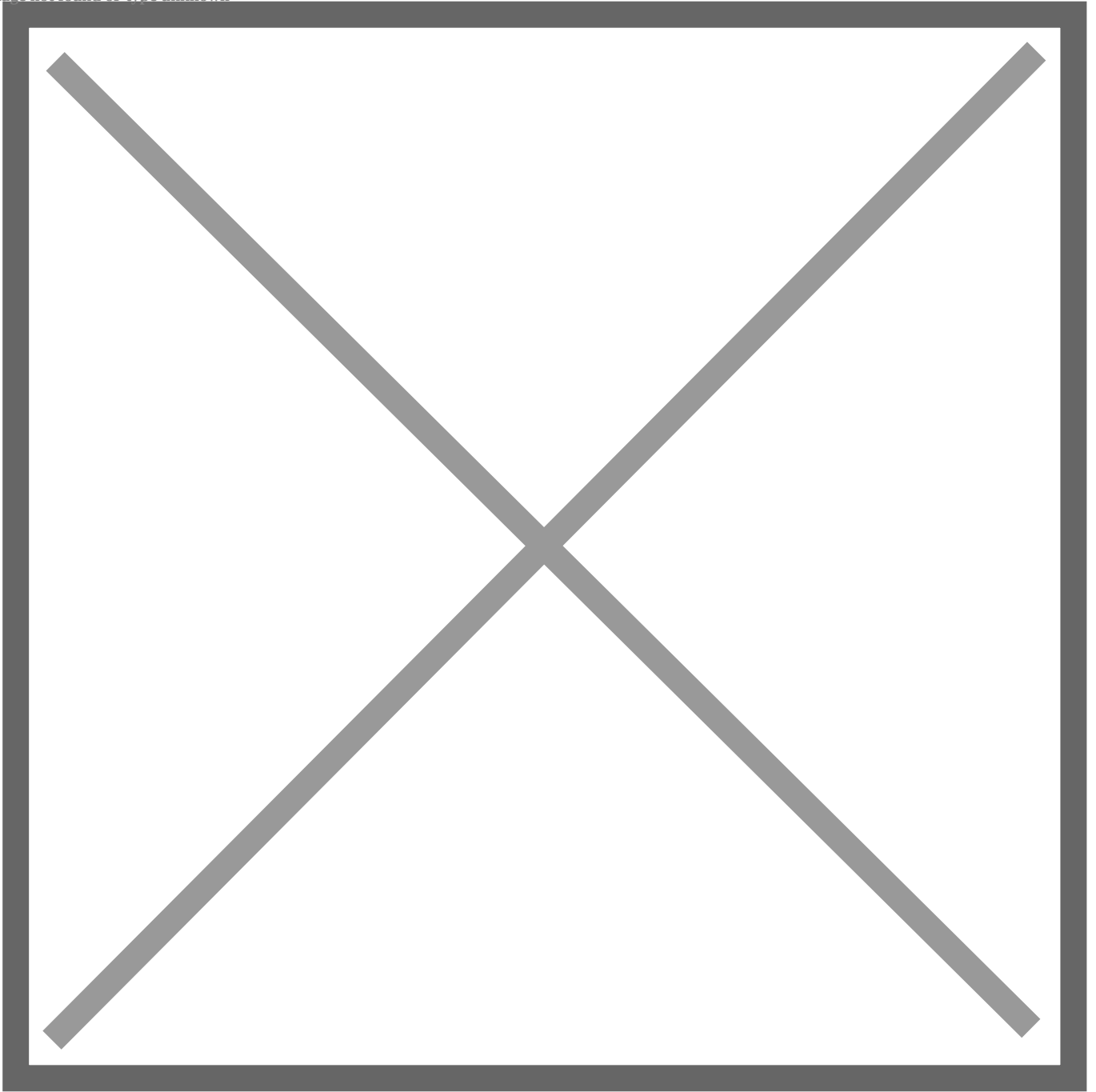


Fasolaro

Image not found or type unknown



Ingredienti tempo di cottura 20m

- *8 fasolari a persona*
- *Limone*
- *Pepe*

- *Pane secco*

Preparazione

In modo migliore per assaporare la bontà di questi molluschi è di mangiarli crudi, aprendoli al momento o prima , se ci sono ospiti di riguardo, tenendoli su un letto di ghiaccio fino al momento di servirli con il limone a piacere e pepe bianco. Un buon Brut ghiacciato è l'ideale come anche un Prosecco fresco frizzante.