TOSKANISCHE RIBOLLITA



Chef: Leonardo Pellacani

Menù-Zutaten

1100 g. Ribollita - XF1X

q.b. Superbrodo manzo „Casamia“ (Rindfleischbrühe „Superbrodo Casamia“) - BA1

Zutaten

n.B. Schwarzer Pfeffer, gemahlen

n.B. Parmesan

270 g Altbackenes toskanisches Brot

Zubereitung

Für 6 Personen:

Bereiten Sie 800 g Brühe zu, indem Sie das Menù-Produkt entsprechend der Dosierung und den Anweisungen auf der Packung in kochendem Wasser verdünnen. Die Ribollita in einen Topf geben, die Brühe hinzufügen und zum Kochen bringen. In der Zwischenzeit das Brot in dünne Scheiben schneiden. Die Brotscheiben auf den Boden einer Auflaufform legen, die Ribollita darauf verteilen und mit etwas Olivenöl beträufeln. Die Abfolge der Zutaten so lange wiederholen, bis mehrere Schichten entstanden sind, und dann fünf Stunden lang im Kühlschrank ruhen lassen, damit das Brot nicht durchweicht. Die Ribollita auf dem Herd erwärmen und mit Öl, gemahlenem Pfeffer und, falls gewünscht, mit geriebenem Parmesan bestreuen.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)