VELLUTATA DI CAVOLO VIOLA E NOCCIOLE

Menù-Zutaten

100 g Cavolo viola pronto - Z8P

q.b. Buon brodo vegetale - BC1

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Zutaten

15 g. scalogno

q.b. pepe nero

q.b. granella di nocciole o crostini di pane*

q.b. (per decorazione) cavolo verza viola fresco

Chef: Gianluca Galliera

Glutenfrei

Zubereitung

Per 1 porzione.

Rosolare leggermente lo scalogno in Olio extra vergine d'oliva. Aggiungere il Cavolo viola pronto ed il Buon brodo vegetale. Insaporire gli ingredienti per 10 minuti. Ridurre in crema utilizzando un frullatore ad immersione. Servire la vellutata ottenuta ben calda aggiungendo una macinata a mulinello di pepe nero, Olio extra vergine d'oliva, granella di nocciole tostate oppure crostini di pane tostato. Decorare con una julienne di cavolo verza viola fresco.

Verarbeitung ohne Gluten

* Sostituendo i crostini di pane con la dicitura "senza glutine" in etichetta, la preparazione diventa Gluten Free.

© 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)