VELLUTATA DI PATATE E PORRO CON FANTASIA DI LEGUMI E VERDURE



Menù-Zutaten

200 g Ceci lessati - Z00

200 g Gransalsa di Porro - BI1

500 g (per vellutata) - 200 g (per fantasia legumi) Patate pronte al naturale - Z62

q.b. Buon brodo vegetale - BC1X

q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

Zutaten

1 Scalogno

1 Rametto di rosmarino

q.b. Sale e erbe aromatiche

150 g Carote fresche

q.b. Porro fresco

Chef: Gianluca Galliera

Glutenfrei

Zubereitung

Per 6 persone

Rosolare lo scalogno tritato in Olio, aggiungere le Patate tagliate a cubetti e insaporire con rosmarino. Unire il Buonbrodo, la Gransalsa di Porro, sale e Pepe colorato e lasciare insaporire per 10 minuti a fuoco lento. Frullare fino a ottenere una vellutata. Nel frattempo rosolare a fiamma viva le altre Patate cubettate con un filo di Olio extra vergine di oliva, le carote sbollentate, i Ceci, il porro, il rosmarino aggiustando di sale e pepe. Servire la vellutata guarnita con la fantasia di legumi e verdure ben rosolate e croccanti, decorare con rondelle di porro fresco, erbe aromatiche, una spolverata di Pepe colorato e un filo d'Olio.

Verarbeitung ohne Gluten

© 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)