ZUPPA DI PORRI E LENTICCHIE



Menù-Zutaten

1 Tin Zuppa di Porri e Lenticchie - ZQ1X

q.b. Grancuoco granulare - BH1

q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

Zutaten

1 rametto Rosmarino

q.b. Sale e Pepe

30 g. Scalogno

Chef: Monica Copetti

Zubereitung

Per 6 persone

Tritare lo scalogno e rosolarlo in olio extra vergine d'oliva assieme ad un rametto di rosmarino fresco. Aggiungere la zuppa di porri e lenticchie e diluirla con brodo ottenuto utilizzando il grancuoco granulare. La percentuale di brodo determina la consistenza più o meno cremosa della zuppa. Lasciare insaporire gli ingredienti ed impiattare. Servire con un filo di olio extra vergine d'oliva ed una macinata di pepe nero.

© 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)