ZUPPA DI COZZE E LENTICCHIE

Menù Ingredients

1 confezione Zuppa di Porri e Lenticchie - ZQ1X

q.b. Erba cipollina liofilizzata - 1250

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

q.b. Superbrodo manzo “Casamia” - BA1

Ingredients

1 kg Cozze

q.b. Vino bianco

q.b. Aglio

q.b. Prezzemolo

q.b. Sale e Pepe

Chef: Leonardo Pellacani

Method

Per 6 persone

Pulire le cozze e sciacquarle in abbondante acqua, quindi farle saltare in padella insieme a un poco d'Olio extravergine e a uno spicchio d'aglio; aggiungere una spruzzata di vino bianco secco e, dopo qualche minuto toglierle dal fuoco. Filtrare il liquido di cottura e lasciarvi insaporire le cozze dopo averne eliminato i gusci. Nel frattempo diluire la zuppa di porri e lenticchie con un'uguale quantità di superbrodomanzo Casamia preparato in precedenza; unire anche un terzo delle cozze con il loro liquido e passare tutto al mixer. Trasferire la zuppa in una pentola e lasciarla bollire sul fuoco per qualche minuto: aggiustare di sale e pepe. A cottura ultimata spolverizzare con una manciata di erba cipollina e di prezzemolo tritato; incorporare anche le cozze intere rimaste e completare con un filo d'olio extravergine. Servire la zuppa ben calda.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Registered Office/Plant: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Offices: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)