

SOPA DE ESPELTA CON VERDURAS, GUANCIALE Y BRÓCOLI



Chef: Giovanni Pace

Preparación

Para 6 personas.

Lavar cuidadosamente el brócoli negro y triturar con la ayuda de un cuchillo. En una cacerola calentar el aceite de oliva junto con el ajo y luego dorar durante unos minutos los cubos de Papada y el brócoli preparado. Después, incorporar la sopa de espelta, los dados de verduras y cubrir con 400 g. de agua. Llevar a ebullición la sopa, luego amalgamar la Grancrema de Parmigiano Reggiano y servir.

Ingredientes Menù

- 200 g. Dadolata di verdure (Verduras en dados) - BS0K
- 60 g. Grancrema al Parmigiano Reggiano D.O.P. (Grancrema de queso parmesano D.O.P.) - KH1
- 60 g. Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra) - EK5
- 800 g. Zuppa di Farro (Sopa de espelta) - ZR1

Ingredientes

- al gusto Ajo
- 150 g Brócoli negro
- 120 g Guanciale de Amatrice