SOPA DE ESPELTA CON VERDURAS, GUANCIALE Y BRÓCOLI



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) - ZR1X

Ingredientes

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

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, encorporar 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.

Procedimiento sin gluten

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legal/Establecimiento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Oficinas: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)