

## 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.

### Procedimiento sin gluten

#### 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