SOPA DE PUERROS Y LENTEJAS CON BRÓCOLI



Ingredientes Menù

1 kg Zuppa di Porri e Lenticchie (Sopa de puerros y lentejas) - ZQ1X
q.b. Grancuoco granulare (Caldo granulado) - BH1
q.b. Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra) - EK5

Ingredientes

al gusto Pimienta (chile)
300 g Brócoli
50 g Jamon
al gusto Ajo
al gusto Pimienta
al gusto Sal

Chef: Leonardo Pellacani

Preparación

Para 6 personas.
En abundante agua hirviendo con sal, escaldar los brócolis, luego saltearlos en una sartén con un poco de aceite de oliva virgen extra, ajo y pimienta picada. Preparar el caldo utilizando 480 g de agua y el Grancuoco (Caldo granulado) Menù, siguiendo las cantitades y modalidades indicadas en el paquete. Mientras tanto, en una cacerola, calentar el aceite de oliva virgen extra y dorar brevemente el jamón cortado en tiras. Agregar la sopa de puerros y lentejas; diluir con el caldo, sazonar con pimienta y sal, y dejar cocinar por unos minutos. Con la ayuda de una batidora, licuar la sopa hasta que tenga una consistencia cremosa. Distribuir la crema en los platos y colocar en el centro los brócolis salteados. Completar con un chorrito de aceite de oliva virgen extra crudo y servir.

© 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)