

ZUPPA DI FARRO CON PROSCIUTTO E CROSTINI



Chef: Leonardo Pellacani

Preparación

Per 6 persone

Preparare il brodo utilizzando il prodotto Menù secondo le dosi e le modalità riportate sulla confezione. Nel frattempo in una casseruola scaldare un poco d'olio extra vergine e farvi soffriggere l'aglio; aggiungere poi il prosciutto tagliato a julienne e i pomodori ciliegini divisi a metà, lasciando rosolare brevemente. A questo punto inserire la zuppa di farro e diluire con il brodo. Aggiustare di pepe e sale e cuocere per qualche minuto. Completare con i crostini e con un filo d'olio extra vergine a crudo.

Ingredientes Menù

850 g Zuppa di Farro - ZR1
q.b. Grancuoco granulare - BH1

Ingredientes

50 gr Prosciutto crudo
70 gr Pomodori ciliegini
q.b. Aglio
q.b. Pepe
q.b. Sale
q.b. Crostini per zuppe