MALTAGLIATI CON FAGIOLI

Ingrédients Menù

800 g Zuppa di Fagioli - ZB1

q.b. Grancuoco granulare - BH1

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingrédients

q.b. Pepe

20 g Aglio

70 g Cipolla

50 g Pancetta

300 g Maltagliati all'uovo

Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

Per 6 persone

In una casseruola profonda scaldare sul fuoco l'olio extra vergine e farvi soffriggere la cipolla, l'aglio e la pancetta tritati. Aggiungere la zuppa di fagioli e circa 800 ml. d'acqua. Portare a ebollizione e insaporire a piacere con Gran Cuoco granulare. A questo punto incorporare i maltagliati e lasciarli cuocere. Completare la zuppa con un filo d'olio extra vergine a crudo e con una macinata di pepe, quindi servirla.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Siège légal/Établissements: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Bureaux: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)