RIBOLLITA DE TOSCANE



Ingrédients Menù

1100 g. Ribollita - XF1X

q.b. Superbrodo manzo “Casamia” (Bouillon de bœuf extra « Casamia ») - BA1

Ingrédients

Poivre noir moulu

Parmesan

270 g Pain toscan rassis

Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

Pour 6 personnes :

Préparer 800 g de bouillon en diluant le produit Menù dans de l'eau bouillante selon les doses et les instructions figurant sur l'emballage. Verser le mélange pour ribollita dans une casserole, ajouter le bouillon et porter à ébullition. Pendant ce temps, couper le pain en fines tranches. Placer les tranches de pain dans le fond d'un plat à gratin et répartir dessus la ribollita et un filet d'huile d'olive. Répéter la succession des ingrédients jusqu'à l'obtention de plusieurs couches, puis laisser reposer au réfrigérateur pendant cinq heures pour que le pain soit défait. Réchauffer la ribollita sur la cuisinière et l'arroser d'huile brute, d'un tour de moulin à poivre et, éventuellement, d'un peu de parmesan râpé.

© 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)