SOUPE D'ÉPEAUTRE AVEC DÉS DE LÉGUMES, GUANCIALE ET BROCOLI DE NOËL



Chef: Giovanni Pace

Ingrédients Menù

200 g. Dadolata di verdure (Mix de légumes en dés) - BS0K
60 g. Grancrema al Parmigiano Reggiano D.O.P. (Grancrema au parmesan Parmigiano Reggiano D.O.P.) - KH1
60 g. Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EK5
800 g Zuppa di Farro (Soupe d'épeautre) - ZR1X

Ingrédients

Ail
150 g Brocolis de noël
120 g Guanciale d'Amatrice

Préparation

Pour 6 personnes

Laver soigneusement le brocoli noir de Noël et le hacher à l'aide d'un couteau. Faire chauffer l'huile d'olive extra vierge et l'ail dans une casserole, puis faire revenir les dés de Guanciale et le brocoli préparé pendant quelques minutes. Ajoutez ensuite la soupe d'épeautre, les légumes en dés et couvrez avec 400 g d'eau. Porter la soupe à ébullition, ajouter la Grancrema au Parmesan et servir.

Préparation sans gluten

© 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)