VELOUTÉ DE POIREAUX ET LENTILLES AVEC BROCOLIS



Ingrédients Menù

1 kg Zuppa di Porri e Lenticchie (Soupe de poireaux et lentilles) - ZQ1X
q.b. Grancuoco granulare (Grancuoco en granulés) - BH1
q.b. Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EK5

Ingrédients

Piment
300 g Brocolis
50 g Jambon cru
Ail
Sel et poivre

Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

Pour 6 personnes

Blanchir les brocolis dans une grande quantité d'eau bouillante salée, puis les faire sauter avec un peu d'huile d'olive extra vierge, de l'ail haché et du piment. Préparer le bouillon avec 480 g d'eau et le Gran Cuoco en granulés en respectant les doses et les instructions figurant sur l'emballage. Pendant ce temps, faire chauffer l'huile d'olive extra vierge dans une casserole et y faire revenir brièvement le jambon coupé en lanières. Ajouter la soupe de poireaux et lentilles, diluer avec le bouillon, assaisonner de poivre et de sel et laisser cuire quelques minutes. À l'aide d'un mixeur à immersion, mixer la soupe jusqu'à obtenir une consistance crémeuse. Répartir la soupe dans des assiettes et disposer le brocoli sauté au centre. Terminer par un filet d'huile d'olive extra vierge et servir.

© 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)