ZUPPETTA DI CAVATELLI IN GUAZZETTO DI VONGOLE E CANNELLINI

Ingrédients Menù

10 g. Buon brodo vegetale - BC1

500 g Fagioli cannellini lessati - UI3

5 g. Condimento piccante tricolore - B57

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingrédients

q.b. Sale

q.b. Prezzemolo

q.b. Aglio

300g. Cavatelli

1000 g. Vongole veraci

Chef: Barbara Benvenuti

Préparation

Per 6 Persone

Preparare il brodo utilizzando il prodotto Menù secondo le dosi e le modalità riportate sulla confezione. In una padella saltare 300 g. di cannellini con il condimento piccante tricolore e un filo d'olio. Passare a crema con 200 g. d'acqua i restanti cannellini e aggiungerli agli altri fagioli precedentemente saltati.

Diluire il tutto con il brodo realizzato. A questo punto aggiungere i cavatelli portandoli a fine cottura. In una padella saltare per alcuni minuti le vongole con un filo d'olio, l'aglio e il prezzemolo. Unire le vongole ai cavatelli, regolando la consistenza della zuppa con il brodo. Servire caldo con un filo d'olio e qualche crostino a piacere.

© 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)