

MALTAGLIATI CON FAGIOLI



Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

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.

Ingredienti Menù

800 g Zuppa di Fagioli - ZB1
q.b. Grancuoco granulare - BH1
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

q.b. Pepe
20 g Aglio
70 g Cipolla
50 g Pancetta
300 g Maltagliati all'uovo