

MINISTRONE DI CEREALI



Chef: Giovanni Pace

Procedimento

Per 6 persone

Pelare la patata lessa e schiacciarla con una forchetta. Metterla in un tegame insieme alla zuppa di cereali e a una scodella di brodo fatto con il preparato Superbrodo Casamia. Far bollire qualche secondo, quindi levare dal fuoco. Quando il minestrone è tiepido versarlo nelle fondine con un giro di olio d'oliva e un cucchiaino di pesto alla genovese al centro del piatto. Se gradito, aggiungere una bella macinata di pepe nero al momento del servizio.

Ingredienti Menù

1 confezione Zuppa di Legumi e Cereali - ZP1
60 g. Pesto alla genovese fresco - WH0X
q.s. Olio extravergine di oliva - EK5
q.s. Superbrodo manzo "Casamia" - BA1

Ingredienti

1 Patata lessata con la buccia
q.s. Pepe Nero