MINESTRONE DI VERDURE



Ingredienti Menù

1 confezione Minestrone di verdure - ZA1

1 pizzico Grancuoco granulare - BH1

q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

Ingredienti

q.b. Sale e pepe

100 g. Parmigiano reggiano

1 litro Acqua

Chef: Monica Copetti

Procedimento

Per 6 persone

Mettere l'acqua in una pentola con il minestrone (la consistenza del minestrone dipende dall'acqua che si aggiunge, se si preferisce più denso aggiungere meno acqua). Portare ad ebollizione aggiungere il gran cuoco, il pepe e lasciare insaporire. Prima di servire irrorare con l'olio d'oliva. Servire il minestrone ben caldo. Spolverizzare con il parmigiano grattugiato.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)