RIBOLLITA TOSCANA



Ingredienti Menù

1100 g. Ribollita - XF1X

q.b. Superbrodo manzo “Casamia” - BA1

Ingredienti

q.b. Pepe nero macinato

q.b. Parmigiano reggiano

270 g. Pane toscano raffermo

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 6 persone:

Preparare 800 g. di brodo diluendo il prodotto Menù in acqua bollente secondo le dosi e le modalità riportate sulla confezione. Versare il preparato per ribollita in un tegame, unirvi il brodo e portare a ebollizione. Nel frattempo tagliare il pane a fette sottili. Sul fondo di una casseruola accomodare le fette di pane e distribuirvi sopra la ribollita e un filo d’olio a crudo; ripetere la successione degli ingredienti fi no a ottenere diversi strati, poi lasciare riposare in frigorifero per cinque ore in modo che il pane risulti disfatto. Scaldare sul fuoco la ribollita e completarla con olio a crudo, una macinata di pepe e, a piacere, una spolverata di 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)