

VELLUTATA DI PORRI E LENTICCHIE CON BROCCOLETTI



Ingredienti Menù

1 kg Zuppa di Porri e Lenticchie - ZQ1X
q.b. Grancuoco granulare - BH1
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

q.s. Peperoncino
300 g. Broccoli
50 g. Prosciutto crudo
q.b. Aglio
q.b. Pepe
q.b. Sale

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 6 persone.

In abbondante acqua bollente salata scottare i broccoli, quindi saltarli in padella insieme a un poco d'olio extra vergine, aglio e peperoncino tritati. Preparare il brodo utilizzando 480 g. d'acqua e il Gran Cuoco granulare secondo le dosi e le modalità riportate sulla confezione. Nel frattempo in una casseruola scaldare l'olio extra vergine e farvi brevemente rosolare il prosciutto crudo tagliato a listarelle. Inserire la zuppa di porri e lenticchie; diluire con il brodo, insaporire con pepe e sale e lasciar cuocere per qualche minuto. Con l'aiuto di un mixer a immersione frullare la zuppa fino a ottenere una consistenza cremosa. Distribuire la vellutata nei piatti e accomodarvi al centro i broccoletti saltati. Completare con un filo d'olio extra vergine a crudo e servire.