

ZUPPA DI CECI



Chef: Monica Copetti

Procedimento

Per 6 persone

Rosolare uno spicchio di aglio schiacciato in olio extra vergine d'oliva assieme ad un rametto di rosmarino fresco. Aggiungere la zuppa di ceci e diluirla con brodo ottenuto utilizzando il grancuoco granulare. La percentuale di brodo determina la consistenza più o meno cremosa della zuppa. Lasciare insaporire gli ingredienti ed impiattare. Servire con crostoni di pane tostato all'aglio, olio extra vergine d'oliva ed una macinata di pepe nero.

Ingredienti Menù

1 confezione Zuppa di Ceci - ZM1X
q.b. Grancuoco granulare - BH1
q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

Ingredienti

q.b. Pepe
1 litro Acqua
250 g. Crostini di pane
1 spicchio Aglio
1 rametto Rosmarino