ZUPPA DI CECI ALLA MARINARA



Ingredienti Menù

850 g Zuppa di Ceci - ZM1X

q.s. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

q.b. Prezzemolo fresco

2 spicchi Aglio

q.b. Vino bianco

500 g Calamari puliti

500 g Vongole fresche

40 g Scalogno

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 6 persone

In una padella scaldare dell'olio extra vergine e soffriggere gli spicchi d'aglio; aggiungere le vongole e lasciarle insaporire. Nel frattempo in una casseruola rosolare nell'olio lo scalogno tritato, quindi inserire i calamari tagliati a rondelle. Bagnare con il vino bianco, far evaporare e terminare la cottura. Incorporare ai calamari la zuppa di ceci e le vongole precedentemente saltate. Allungare eventualmente la zuppa con un mestolo d'acqua e far addensare sul fuoco. Completare con una spolverata di prezzemolo tritato e servire.

© 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)