

ZUPPA DI COZZE E LENTICCHIE



Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 6 persone

Pulire le cozze e sciacquarle in abbondante acqua, quindi farle saltare in padella insieme a un poco d'Olio extravergine e a uno spicchio d'aglio; aggiungere una spruzzata di vino bianco secco e, dopo qualche minuto toglierle dal fuoco. Filtrare il liquido di cottura e lasciarvi insaporire le cozze dopo averne eliminato i gusci. Nel frattempo diluire la zuppa di porri e lenticchie con un'uguale quantità di superbrodomanzo Casamia preparato in precedenza; unire anche un terzo delle cozze con il loro liquido e passare tutto al mixer. Trasferire la zuppa in una pentola e lasciarla bollire sul fuoco per qualche minuto: aggiustare di sale e pepe. A cottura ultimata spolverizzare con una manciata di erba cipollina e di prezzemolo tritato; incorporare anche le cozze intere rimaste e completare con un filo d'olio extravergine. Servire la zuppa ben calda.

Ingredienti Menù

1 confezione Zuppa di Porri e Lenticchie - ZQ1X
q.b. Erba cipollina liofilizzata - 1250
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5
q.b. Superbrodo manzo "Casamia" - BA1

Ingredienti

1 kg Cozze
q.b. Vino bianco
q.b. Aglio
q.b. Prezzemolo
q.b. Sale e Pepe