ZUPPA DI FARRO CON BROCCOLETTI E CODE DI GAMBERO



Ingredienti Menù

250 g Broccoli saporiti - B30K

50 g. Olio extravergine di oliva - EK5

850 g Zuppa di Farro - ZR1X

q.b. Superbrodo manzo “Casamia” - BA1

Ingredienti

200 g Gamberi sgusciati

10 g Carota

10 g Sedano

10 g Cipolla

5 g Aglio

q.b. Prezzemolo fresco

q.b. Vino bianco

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 6 persone

Scolare i broccoli dal loro liquido di conservazione e tagliarli in tocchetti uniformi. Con il prodotto Menù preparare il brodo seguendo le dosi e le indicazioni riportate sulla confezione. Nel frattempo in una casseruola scaldare l'olio e farvi imbiondire l'aglio; aggiungere i broccoli e lasciar insaporire per un minuto, quindi inserire anche le code di gambero sgusciate. Fare rosolare il tutto a fuoco vivo e sfumare con il vino.Aggiustare di pepe e sale, mantenendo sul fuoco per circa tre minuti. A questo punto in una padella scaldare dell'olio e soffriggere la cipolla, la carota e il sedano tritati; incorporare la zuppa di farro e diluire a piacere con il brodo precedentemente preparato. Unire i gamberi e i broccoli alla zuppa e portare a bollore. Una volta raggiunta la consistenza desiderata, servire la zuppa completando con una spolverata di prezzemolo tritato e un filo d'olio extravergine a crudo.

Procedimento senza glutine

© 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)