ZUPPA DI FARRO CON DADOLATA DI VERDURE, GUANCIALE E BROCCOLO DI NATALE



Ingredienti Menù

200 g. Dadolata di verdure - BS0K

60 g. Grancrema al Parmigiano Reggiano D.O.P. - KH1

60 g. Olio extravergine di oliva - EK5

800 g Zuppa di Farro - ZR1X

Ingredienti

q.b. aglio

150 g. broccoli di Natale

120 g. guanciale d'Amatrice

Chef: Giovanni Pace

Procedimento

Per 6 persone.

Lavare con cura i broccoli neri di Natale e sminuzzarli con l'aiuto di un coltello. In una casseruola scaldare l'olio extravergine insieme all'aglio quindi farvi rosolare per qualche minuto il guanciale a cubetti e i broccoli preparati. Incorporare poi la zuppa di farro, la dadolata di verdure e coprire con 400 g. d'acqua. Portare a ebollizione la zuppa, quindi amalgamarvi la Grancrema al Parmigiano e servire.

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)