

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



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.

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 - ZR1

Ingredienti

q.b. aglio
150 g. broccoli di Natale
120 g. guanciale d'Amatrice