ZUPPA DI FARRO CON PROSCIUTTO E CROSTINI



Ingredienti Menù

850 g Zuppa di Farro - ZR1X

q.b. Grancuoco granulare - BH1

Ingredienti

50 gr Prosciutto crudo

70 gr Pomodori ciliegini

q.b. Aglio

q.b. Pepe

q.b. Sale

q.b. Crostini per zuppe

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 6 persone

Preparare il brodo utilizzando il prodotto Menù secondo le dosi e le modalità riportate sulla confezione. Nel frattempo in una casseruola scaldare un poco d'olio extra vergine e farvi soffriggere l'aglio; aggiungere poi il prosciutto tagliato a julienne e i pomodori ciliegini divisi a metà, lasciando rosolare brevemente. A questo punto inserire la zuppa di farro e diluire con il brodo. Aggiustare di pepe e sale e cuocere per qualche minuto. Completare con i crostini e con un filo d'olio extra vergine 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)