ZUPPA DI PORCINI E PATATE

Ingredienti Menù

800 g Gransalsa di funghi porcini - BV1

q.s. Grancuoco granulare - BH1

Ingredienti

q.b. Crostini per zuppa

q.b. Sale

q.b. Parmigiano reggiano

500 gr Patate

q.b. Pepe

q.b Aglio

q.b. Prezzemolo fresco

Chef: Giovanni Pace

Procedimento

Per 6 persone

Preparare il brodo utilizzando il prodotto Menù secondo le dosi e le modalità riportate sulla confezione. Nel frattempo pelare le patate e tagliarle a cubetti. In una casseruola scaldare un poco d'olio e farvi soffriggere l'aglio: aggiungere le patate e rosolarle, quindi bagnare via via con il brodo fino a ultimare la cottura. A questo punto inserire la Gransalsa ai porcini e il prezzemolo tritato, lasciando sul fuoco ancora per alcuni minuti. Trasferire la zuppa in una zuppiera e incorporare i crostini. Completare con il parmigiano grattugiato, una macinata di pepe e un filo d'olio extra vergine a crudo.

Procedimento senza glutine

Eliminare i Crostini per zuppa ed utilizzare Pane senza glutine tagliato a cubetti e tostato.

© 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)