ZUPPA RUSTICA



Ingredienti Menù

1200 g. Zuppa di Legumi e Cereali - ZP1

20 g Buon brodo vegetale - BC1X

300 g. Soffritto pronto a base di verdure fresche - B10K

q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

q.b. Pane Bruschetta...Mia - 7010

Ingredienti

q.b. Foglie di salvia

q.b. Pepe nero

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 6 persone

Preparare il brodo utilizzando il Buon brodo Menu secondo le dosi riportate sulla confezione. Nel frattempo in una casseruola scaldare l'olio extra vergine d'oliva, aggiungere il soffritto pronto a base di verdure fresche e lasciare leggermente rosolare. Successivamente aggiungere la zuppa di legumi e cereali allungandola con il brodo bollente vegetale. A seconda della consistenza che si vuole ottenere aggiungere più o meno brodo. Aromatizzare con qualche foglia di salvia e portare ad ebollizione. Distribuire nei piatti i crostini di pane tostato e versarvi sopra la zuppa. Completare con un filo d'olio extra vergine d'oliva a freddo e decorare con qualche foglia di salvia fresca.

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)