

ZUPPA RUSTICA



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.

Ingredienti Menù

1200 g. Zuppa di Legumi e Cereali - ZP1
20 g. Buon brodo vegetale - BC1
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