

ZUPPETTA DI CAVATELLI IN GUAZZETTO DI VONGOLE E CANNELLINI



Ingredienti Menù

- 10 g. Buon brodo vegetale - BC1
- 500 g Fagioli cannellini lessati - UI3
- 5 g. Condimento piccante tricolore - B57
- q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

- q.b. Sale
- q.b. Prezzemolo
- q.b. Aglio
- 300g. Cavatelli
- 1000 g. Vongole veraci

Chef: Barbara Benvenuti

Procedimento

Per 6 Persone

Preparare il brodo utilizzando il prodotto Menù secondo le dosi e le modalità riportate sulla confezione. In una padella saltare 300 g. di cannellini con il condimento piccante tricolore e un filo d'olio. Passare a crema con 200 g. d'acqua i restanti cannellini e aggiungerli agli altri fagioli precedentemente saltati.

Diluire il tutto con il brodo realizzato. A questo punto aggiungere i cavatelli portandoli a fine cottura. In una padella saltare per alcuni minuti le vongole con un filo d'olio, l'aglio e il prezzemolo. Unire le vongole ai cavatelli, regolando la consistenza della zuppa con il brodo. Servire caldo con un filo d'olio e qualche crostino a piacere.