ZUPPETTA DI CAVATELLI IN GUAZZETTO DI VONGOLE E CANNELLINI



Ingredienti Menù

10 g Buon brodo vegetale - BC1X
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.

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)