

## ZUPPETTA DI CECI, CARDONCELLI E CRUMBLE DI PANCETTA CROCCANTE



### Ingredienti Menù

250 g Cardoncelli della Murgia Trifolati - FHP  
600 g Superbrodo vegetale granulare - BG1X  
850 g Zuppa di Ceci - ZM1X  
q.b. Olio extravergine di oliva - EKC  
q.b. Pepe colorato macinato grosso - 1261

### Ingredienti

q.b. Rosmarino fresco  
q.b. Acqua  
q.b. Aglio e scalogno  
q.b. Pancetta stecchata croccante  
q.b. Sale e pepe

Chef: Gianluca Galliera

### Procedimento

Per 6 persone

Tritare lo scalogno e rosolarlo in Olio extra vergine di oliva. Aggiungere l'aglio schiacciato ed il rameetto di rosmarino. Aggiungere il Brodo vegetale granulare e la Zuppa di ceci. Successivamente aggiungere i Cardoncelli della Murgia leggermente sminuzzati. Insaporire gli ingredienti e cuocere per 5 minuti fino ad ottenere la consistenza desiderata. Aggiustare di sale e pepe. Servire la zuppetta ben calda con un filo di Olio extra vergine di oliva, Pepe colorato macinato e crumble di pancetta croccante.