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 steccata 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 rametto 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.

© 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)