

# CANNAMELA

## Pancotto piccante



### Ingredienti

- 1 l brodo vegetale
- 3 peperoncini sott'olio CANNAMELA
- 50g sedano
- 5g cipolla liofilizzata CANNAMELA
- 250g pane toscano raffermo senza crosta
- 70g Parmigiano Reggiano grattugiato
- qb sale
- qb pepe nero macinato CANNAMELA
- 30g olio extravergine di oliva



Porzioni  
4 persone



Portata  
Primo



Tempo  
20 minuti



Difficoltà  
Facile



Cottura  
In  
casseruola



Kcal per  
persona  
332\*

\* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)

I nostri partner

**DOLCI CUCINA**



# Preparazione

- 1 Tritare il sedano e la carota. Rosolare le verdure in tre cucchiai di olio.
- 2 Bagnare con 4 cucchiai di brodo e unire la cipolla liofilizzata CANNAMELA.
- 3 Aggiungere i peperoncini sott'olio CANNAMELA.
- 4 Dopo alcuni min unire il pane tagliato a cubetti.
- 5 Bagnare con il brodo e cuocere per 30 min a fuoco moderato mescolando spesso. Correggere il sale.
- 6 Con il frullatore ad immersione frullare la zuppa, poi riportare sul fuoco e incorporare il formaggio.
- 7 Porre il pancotto nei piatti, condire con un pizzico di pepe nero macinato CANNAMELA e servire.