

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.