

CANNAMELA

Zuppa di conchigliame alla paprika



Ingredienti

- 1 kg vongole
- 500g fasolari
- 200g brodo di pesce
- 30g scalogno
- 1/2 cucchiaino paprika forte CANNAMELA
- 1 cucchiaino prezzemolo in foglie CANNAMELA
- 20g olio extravergine di oliva
- 2 cucchiaini sale grosso
- qb sale
- Per servire:; crostini di pane tostati



Porzioni
4 persone



Portata
Antipasto



Tempo
20 minuti



Difficoltà
Facile



Cottura
In
casseruola



Kcal per
persona
320*

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

I nostri partner

DOLCI CUCINA



Preparazione

- 1 Porre le vongole e i fasolari in una capiente ciotola con 2 cucchiaini di sale grosso e coprire d'acqua fredda.
- 2 Lasciare spurgare il conchigliame per 2 ore cambiando l'acqua per 2 volte.
- 3 Scolare e metterli in una casseruola, coprire con un coperchio e farli aprire su fiamma alta.
- 4 Quando i molluschi saranno aperti, allontanare dal calore e sgusciarne una parte.
- 5 Filtrare il fondo di cottura e conservare a parte.
- 6 Preparare un trito con lo scalogno, poi farlo appassire nell'olio con il prezzemolo in foglie CANNAMELA e unire il fondo di cottura del conchigliame.
- 7 Aromatizzare con un mezzo cucchiaino di paprika forte CANNAMELA.
- 8 Diluire con il brodo di pesce, controllare il sale, portare ad ebollizione e cuocere per qualche minuto.
- 9 Unire le vongole, i fasolari e riportare a bollore.
- 10 Servire la zuppetta con crostini tostati.