

CANNAMELA

Zuppa di legumi alla paprika affumicata



Ingredienti

- 200g fagioli borlotti lessati
- 2 cucchiaini paprika affumicata CANNAMELA
- 200g fagioli cannellini lessati
- 200g ceci lessati
- 100g carota
- 50g sedano
- 100g cipolla
- 1 spicchio d'aglio
- qb brodo vegetale
- 20g olio extravergine di oliva
- qb sale
- Ingredienti per completare:
- 4 fette di pane integrale



Porzioni
6 persone



Portata
Primo



Tempo
20 minuti



Difficoltà
Facile



Cottura
In forno,
In pentola



Kcal per
persona
192*

I nostri partner

DOLCI CUCINA



Preparazione

- 1** Tritare gli odori (cipolla, sedano e carota), poi schiacciare l'aglio. Versare in una pentola con 2 cucchiai di olio e 2 cucchiaini di paprika affumicata CANNAMELA.
- 2** Rosolare a fiamma bassa, poi unire i legumi e un pizzico di sale.
- 3** Ricoprire con 1 litro di brodo vegetale e cuocere per 30 min.
- 4** Trascorso tale tempo, frullare 1/3 della zuppa e rimettere tutto in pentola con 250 ml di brodo vegetale. Cuocere ancora per 15 min.
- 5** Dividere il pane a listarelle, disporlo su una placca ricoperta con carta da forno e cospargerlo con la paprika affumicata CANNAMELA.
- 6** Infornare a 200° per 10 min.
- 7** Servire la zuppa di legumi con il pane alla paprika affumicata CANNAMELA.