



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

DANTE

Scrivi a ricettedifamiglia@oliodante.com
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante

ZUPPA DI RISO E LEGUMI IN COCOTTE

blog.giallozafferano.it/lapasticciona/



Ingredienti per 4 persone:

- 1 busta da 500 g di Zuppa Riso e Legumi
- 1/4 di cipolla
- mezzo bicchiere di Olio di Semi di Mais Dante
- 1 spicchio di aglio
- sedano
- 1 carota tagliata a cubetti
- 1 dado vegetale
- sale q.b.
- peperoncino piccante
- 50 g di pancetta tagliata a cubetti

Preparazione:

Nella cocotte soffriggete l'olio con cipolla, aglio, sedano, carota e pancetta; aggiungete la zuppa, precedentemente lavata, versate 1 litro d'acqua, quindi, aggiungete sale, dado e peperoncino e fate cuocere a fuoco basso per 45 minuti; se necessario, aggiungete ancora acqua.

