

ZUPPA GHIOTTA BIO



CODICE	96287
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Umbria
PESO	350 g

Zuppa di farro, miglio e piselli biologici

DESCRIZIONE	Zuppa di farro perlato, miglio e piselli coltivati in regime biologico in Umbria
ASPETTO	Tipico degli ingredienti che compongono il mix
SAPORE	Dolce ed equilibrato, con note di cereali tostati
PRODUTTORE	BioAlberti - Poggio Aquilone (TR)
SELEZIONATO PERCHÈ	BioAlberti è un'azienda agraria, interamente biologica, immersa nelle dolci colline Umbre in località Poggio Aquilone e si estende su una superficie di 560 ettari tra la provincia di Perugia e la provincia di Terni
CURIOSITÀ	Zuppa di farro monococco perlato, miglio e piselli decorticati, altamente digeribile e con un basso contenuto di glutine
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Non richiede ammollo. Per una ricetta gustosa consigliamo di lavare la zuppa, far rosolare un soffritto in olio EVO con della maggiorana fresca e unire la zuppa per far tostare e sprigionare tutti gli aromi dei cereali e dei legumi. Aggiungere poi il pomodoro e dopo 5 minuti, inserire la zuppa e il prodo vegetale fino a cottura, circa 50 minuti. A fuoco spento, aggiungere prezzemolo tritato, un filo d'olio, pecorino a scaglie e dei crostini di