

ZUPPETTA DI CECI CON SAUTE DI COZZE E VONGOLE



INGREDIENTI PER 4 PORZIONI

- 300g Crema di Ceci
- 100g cozze
- 100g vongole
- q.b. Prezzemolo - Liofilizzato
- q.b. Peperoncino Rosso Tritato
- q.b. Pomodorini a Pezzi Mid-Dry in Olio di Girasole
- q.b. Preparato per Brodo Vegetale Senza Glutammato
- q.b. Olio Extra Vergine di Oliva
- q.b. Focchi di Sale Marino
- q.b. Pepe Nero Macinato Grosso

PROCEDIMENTO

- Scaldare la crema di ceci con il brodo vegetale.
- A parte aprire in una padella cozze e vongole con olio, prezzemolo e peperoncino.
- Versare la zuppetta in piatti fondi, decorare con le cozze e le vongole a mezzo guscio e servire ancora fumante.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Crema di Ceci



**Prezzemolo -
Liofilizzato**



**Peperoncino Rosso
Tritato**



**Pomodorini a Pezzi
Mid-Dry in Olio di
Girasole**



**Preparato per Brodo
Vegetale Senza
Glutammato**



**Olio Extra Vergine di
Oliva**



Focchi di Sale Marino



**Pepe Nero Macinato
Grosso**