



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001002

Registrata in data 06 Feb 2017 alle ore 07:45

da GABRIELA MIRANDA

Zuppa cremosa con grano cotto e piselli

Vi presento la mia zuppa con grano cotto Chirico.

Avete solo 10 minuti per preparare una cena calda e gustosa? Nessun problema, grano cotto Chirico è perfetto per preparare una zuppa cremosa e irresistibile! Pochissimi ingredienti per una cena invernale buonissima!

Tempo di preparazione: 10 minuti

Ingredienti per 2 persone

- n. 2 carote non molto grandi
- n. 1 cipolla piccola
- 100 g di pisellini tenerissimi congelati
- 250 g di grano cotto Chirico con amido gelificato
- n.2 cimette di cavolfiore in agrodolce o cotti al vapore
- n.1 bicchiere e mezzo d'acqua (dipende dalla consistenza che volete dare alla zuppa)

Preparazione

All' interno di una pentola mettere le carote grattugiate e la cipolla, anche essa grattugiata.

Aggiungere un goccio d'olio e soffrigere per un attimo.

Versare i pisellini e il grano nella pentola e aggiungere l'acqua

Cuocere a fuoco medio per circa 8 minuti.

Servire con abbondante pepe grattugiato al momento e cimette di cavolfiore in agrodolce.