Ribollita
Confezione da 320 gr.

Peso: 320gr.
Scadenza: 36mesi
Temp. Di conservazione: Mantenere in luogo fresco e asciutto. Una volta aperto, conservare in frigorifero.

Ingredienti:
Acqua, fagioli 10%, cavolo nero 10%, carote 9%, cipolle 9%, zucchini 6%, bietola 6%, **sedano 6%**, olio extravergine di oliva, concentrato di pomodoro, sale, pepe.
PUO' CONTENERE TRACCE DI CEREALI CONTENENTE GLUTINE: GRANO ORZO, FARRO, SOIA, LUPINI.

Principali caratteristiche:
Le particolarità dei nostri sughi e paté sono le carni di prima scelta e le ricette tradizionali. I sughi, ad esempio, sono preparati con un fondo di cottura di verdure fresche tritate - cipolla, sedano, carota, ecc…-. Quando le verdure sono ben appassite viene aggiunta la carne per fare la prima cottura. Le carni così tritate finiscono di cuocere molto lentamente con l'aggiunta di vino, pomodori del nostro orto ed altri ingredienti. I lunghi tempi di cottura e la consistenza del sugo sono la migliore garanzia per un sapore forte ma equilibrato ed una qualità assolutamente casalinga.

Istruzioni per l'uso:
Versare tutto il contenuto del vasetto in una casseruola, aggiungendo dell'acqua o meglio ancora del brodo ottenuto con l'aggiunta di 1/2 dado vegetale.
Tostare del pane, circa 80/100 grammi ed aggiungerlo alla zuppa. Far bollire tutto per circa 8 minuti o almeno fino a quando il pane si è spappolato. Servire calda con un filo di olio d'oliva. 1 porzione.

Variante estiva:
Effettuare tutto il sopra citato procedimento e far freddare la zuppa per poi servirla a temperatura ambiente.

Consiglio:
A piacimento si può aggiungere sopra il piatto dei cipollotti freschi tagliati finemente. 2 porzioni.

Zuppa di verdure:
Far semplicemente scaldare fino all'ebollizione la zuppa e servirla calda. 1 porzione.