

Virtù di Brodo VEGETALE



Antipasti

**Bicchierino di brodo condito con sale, olio evo e zenzero grattugiato
Medaglioni di pane tostato con spuma di soia edamame, oliva taggiasca e pomodoro secco siciliano.**

Ingredienti:

Radice di zenzero
Sale
Olio evo
1 busta di **VIRTÙ DI BRODO OROGEL**
8 fette di pane in cassetta integrale (tostato con olio evo)
300g di **SOIA EDAMAME OROGEL**
80g di olive taggiasche denocciolate
80g di pomodoro sottolio

Preparazione:

Per il bicchierino:

Preparare il **VIRTÙ DI BRODO OROGEL** come indicato dalla confezione (100g/1L acqua quindi 50g per 500ml di acqua pari a 80ml per persona, il restante brodo servirà per frullare la **SOIA EDAMAME OROGEL**); quando arriva a bollore far trascorrere 1 minuto, spegnere il calore e "condire" con un pizzico di sale, uno di pepe, 4 cucchiaini di olio evo (delicato) ed una grattugiata di (delicato) zenzero fresco.

Per il medaglione:

Tagliare il pane in dischetti di circa 5cm di diametro, tostarli in padella nebulizzandoli con olio evo. Nel frattempo sbollentare la **SOIA EDAMAME OROGEL** in acqua calda e quindi scolarla e frullarla con il **VIRTÙ DI BRODO OROGEL** (non condito) preparato in precedenza e qualche cucchiaino di olio, un pizzico di sale, incorporando molta aria fino ad ottenere una spuma morbida. Servire il dischetto di pane tostato con una piccola quenelle di spuma, un pomodorino secco sottolio e un'oliva taggiasca.

Primo

Cous cous con verdure servito con quenelle di yogurt greco

Ingredienti:

1 busta di **COUS COUS CON VERDURE OROGEL**
150g di anacardi
(da tritare e mescolare/disporre in superficie nel/su couscous)
1 busta di **VIRTÙ DI BRODO OROGEL**
1 limone bio non trattato
olio evo
200g di yogurt greco 0%
aneto fresco

Preparazione:

Cuocere il **COUS COUS CON VERDURE OROGEL** con qualche goccia di **VIRTÙ DI BRODO OROGEL** (5 per circa 500g), un pizzico di sale e gli anacardi tritati. Preparare nel frattempo la salsa di yogurt greco montando lo yogurt con aneto fresco ed un pizzico di sale. Servire il cous cous con le verdure e anacardi con olio evo e scorza di limone grattugiata, accompagnarlo con la quenelle di crema di yogurt greco aromatizzata all'aneto.

Secondo

**Bocconcini di salmone spadellati con VIRTÙ DI BRODO OROGEL
e salsa di soia, con contorno di CAVOLO RICCIO KALE**

Ingredienti:

600g di filetti di salmone selvaggio
1 busta di **VIRTÙ DI BRODO OROGEL**
50ml di salsa di soia (poco sale)
1 busta di **CAVOLO RICCIO KALE OROGEL**
50g di pecorino
olio evo
pepe rosa

Preparazione:

Spadellare il **CAVOLO RICCIO KALE OROGEL** con olio, aggiungere un pizzico di sale e una grattugiata di pecorino. Lasciare da parte. Nel frattempo tagliare i filetti di salmone in cubetti quindi cuocerli per circa 7 minuti con 5 gocce di **VIRTÙ DI BRODO OROGEL** e un filo di salsa di soia. Lasciare evaporare e servire con pepe rosa e cavolo riccio accanto.