



CUCINA CON NOI!

Zuppa di polenta, scarola e vongole

INGREDIENTI

100 g di [Virtù di Brodo Orogel](#) (unire 1 litro d'acqua e seguire le istruzioni)

250 g di [Scarola Orogel](#)

120 g di farina gialla per polenta

1 kg di vongole veraci

1/2 bicchiere di vino bianco secco

2 pomodori perini maturi e sodi

prezzemolo

olio extravergine d'oliva





45



4



Media



Zuppe



Pentola

Preparazione

- 1** Portate a ebollizione il brodo, unite la farina gialla versandola poco alla volta e mescolando con una frusta. Cuocete per 30 minuti a fuoco dolce.
- 2** Dopo 15 minuti unite la scarola. Lavate accuratamente le vongole, mettetele in padella con 1 cucchiaio d'olio e qualche foglia di prezzemolo. Sfumate con il vino bianco e coprite finché le conchiglie saranno aperte.
- 3** Filtrate il fondo di cottura attraverso un colino in cui sarà inserita una garza. Sgusciate le vongole. Pelate i pomodori con un pelapatate, tagliateli a metà ed eliminate i semi. Tagliateli a striscioline.
- 4** Unite alla crema di polenta il fondo di cottura delle vongole, i pomodori a filetti e 1 cucchiaio di prezzemolo tritato. Cuocete ancora 5 minuti.
- 5** Aggiungete le vongole. Servite la zuppa calda con un filo di olio extravergine d'oliva.

