



CUCINA CON NOI!

Zuppa di pane, Cavolo Riccio Kale e semi di zucca tostati

Una calda zuppa vegan, arricchita di sapori pieni

INGREDIENTI

500 g Cavolo Riccio Kale Orogel

1,5 l brodo vegetale

200 g pane rafferma

200 g porri

200 g sedano verde

100 g olio Evo

100 g olio di semi di zucca

50 g semi di zucca tostati

20 g olio di peperoncino

20 g dragoncello

2 foglie di alloro



45



10

Preparazione

- 1** Tagliare il porro e il sedano a cubetti e farli rosolare in una casseruola con un po' d'olio. Unire il Cavolo Riccio Kale, l'alloro e il brodo vegetale.
- 2** Cuocere per 15 minuti, a fine cottura aggiungere il pane tagliato a cubetti, condire con il dragoncello tritato e l'olio al peperoncino.
- 3** Togliere dal fuoco facendo riposare la zuppa 30 minuti. Ora la zuppa è pronta per essere servita, aggiungendo l'olio di semi di zucca e i semi di zucca tostati.



