

# ZUPPETTA DI CECI CON SAUTE DI COZZE E VONGOLE



## INGREDIENTI PER 4 PORZIONI

- 300g Crema di Ceci
- 100g cozze
- 100g vongole
- q.b. Prezzemolo - Liofilizzato
- q.b. Peperoncino Rosso Tritato
- q.b. Pomodorini a Pezzi Mid-Dry in Olio di Girasole
- q.b. Preparato per Brodo Vegetale Senza Glutammato
- q.b. Olio Extra Vergine di Oliva
- q.b. Focchi di Sale Marino
- q.b. Pepe Nero Macinato Grosso

## PROCEDIMENTO

- Scaldare la crema di ceci con il brodo vegetale.
- A parte aprire in una padella cozze e vongole con olio, prezzemolo e peperoncino.
- Versare la zuppetta in piatti fondi, decorare con le cozze e le vongole a mezzo guscio e servire ancora fumante.

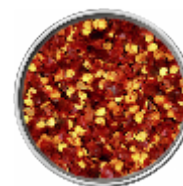
## PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



**Crema di Ceci**



**Prezzemolo -  
Liofilizzato**



**Peperoncino Rosso  
Tritato**



**Pomodorini a Pezzi  
Mid-Dry in Olio di  
Girasole**



**Preparato per Brodo  
Vegetale Senza  
Glutammato**



**Olio Extra Vergine di  
Oliva**



**Fiocchi di Sale Marino**



**Pepe Nero Macinato  
Grosso**