

Prodotto soggetto a calo di peso
 Conservare in luogo fresco e asciutto
 ingredienti: **Fagioli borlotti biologici; Fagioli cannellini biologici;**
Ceci biologici; Cicerchie biologiche

(selezionare a mano prima della cottura)

| | |
|--|-----------------------------|
| CONTROLLATO DA CCPB | |
| Organismo di controllo autorizzato dal MIPAAFT | Operatore controllato n. |
| IT BIO 009 | BF 18 |
| AGRICOLTURA ITALIA | |



non disperdere
nell'ambiente

Prodotto e Confezionato da:

*Azienda Agricola Biologica Prosperi Silvana
 Forcaturo di Foligno (PG)*

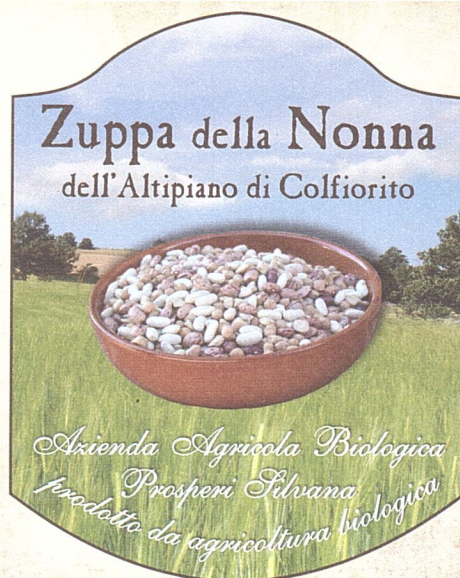
Telefono 0742.681351 - Cell. 339.6041920

www.agricasi.com - info@agricasi.com

Prodotto confezionato in atmosfera protettiva

peso netto all'origine 500 g e

Da consumarsi entro il :



| Etichetta nutrizionale per 100 g di zuppa della nonna | |
|---|----------|
| Valore energetico (calorie) | 308 kcal |
| Proteine | 24,3 g |
| Carboidrati | 46,84 g |
| zuccheri | 2 g |
| Grassi | 1,98 g |
| Fibra | 14,95 g |

Zuppa di Fagioli, Ceci e Cicerchie

Ingredienti per 4 persone: 250 gr di Zuppa della Nonna, 50 gr di prosciutto crudo, una grossa cipolla, un gambo di sedano, 3 cucchiaini di olio extravergine di oliva, 100 gr di polpa di pomodoro, una patata, sale e pepe.

Preparazione: Mettere a bagno la zuppa per una notte con un pizzico di bicarbonato. Allontanare l'acqua di ammollo dai legumi, sciacquateli e aggiungete dell'altra acqua. Mettete a cuocere e lasciate bollire per circa 50 minuti. Nel frattempo fate un soffritto con olio, cipolla, sedano e prosciutto tagliato a dadini. Unite il pomodoro e cuocete per 10 minuti a fiamma bassa. Aggiungete la patata a pezzetti al soffritto e lasciatela ammorbidire un po'; unite il tutto ai legumi già cotti, regolate di sale e pepe e lasciate insaporire per circa 15 minuti. Servire la zuppa con crostini di pane.