



FARRO PERLATO MARFUGA®

Farro perlato

Confezione:

Bustina da 500 Gr. Scatole da 12 bustine

Ricetta: Farro all'antica

Versare in una pentola con acqua fredda e portare ad ebollizione

Ingredienti: 250g di farro, olio extra vergine di oliva, 100g di carne tritata, sedano, carota, cipolla, sale, pepe, pomodoro a cubetti, brodo di carne, parmigiano.

Far soffriggere il sedano, la carota e la cipolla tritati finemente, la carne e condire con olio, sale e pepe. Aggiungere il pomodoro e cuocere per 15 minuti. Mettere il farro in acqua fredda e portare ad ebollizione per 10 minuti. Dopo averlo scolato unitelo al condimento e cuocere il tutto per 20 minuti, aggiungendo il brodo se necessario.



ZUPPA RAPIDA MARFUGA®

Zuppa rapida

Confezione:

Bustina da 500 Gr. Scatole da 12 bustine

Ricetta: Zuppa del Frantoio

Versare in una pentola con acqua fredda e portare ad ebollizione

Ingredienti: 400g di zuppa, 100g di carne macinata, pomodori a cubetti, olio extra vergine di oliva, 1 cipolla, 1 gambo di sedano, 1 carota, brodo di carne, sale e pepe.

Mettere la zuppa in acqua fredda, portare ad ebollizione. Appena cotta aggiungere sale q.b. Tritare finemente la cipolla, il sedano e la carota e soffriggere in olio. Aggiungere quindi la carne macinata, aggiustare di sale e pepe e cuocere per 15 minuti. Unire i pomodori e terminare la cottura per altri 10 minuti circa. Scolare il preparato per la zuppa ed unirlo al soffritto, terminare la cottura aggiungendo brodo di carne se necessario.



SCHEDA TECNICA

Formato	Bustina da 500 gr
Pezzi per cartone	12
Dimensioni cartone	L.25xP.19xH.27
Peso Lordo cartone	6,40 Kg
N° cartoni per strato europallet	18
N° strati per europallet	6
Scadenza	24 mesi dalla data di confezionamento