

Cappelletti in zuppa cremosa

CAPPELLETTI
ALLO STRACOTTO
1 kg

banco frigo



QUANTITÀ
LIMITATA



Ingredienti

per 6-8 persone

500 g di cappelletti

500 g di salsiccia

senza pelle

una cipolla grande a dadini

4 spicchi d'aglio tritati

6 tazze di brodo di pollo

800 g di pomodoro

a cubetti

450 g di fagioli bianchi

200 ml di panna

da cucina

2 cucchiaini di concentrato

di pomodoro

1 cucchiaino di origano

essiccato

1 cucchiaino di timo

essiccato

100 g di Parmigiano

Reggiano grattugiato

200 g di spinaci tagliati

grossolanamente

basilico fresco

olio extra vergine di oliva

q.b.

sale q.b.

pepe q.b.

Procedimento

Scaldate dell'olio in una casseruola e saltate a fuoco medio alto la salsiccia precedentemente spezzettata e la cipolla a cubetti, per 8-10 minuti.

Aggiungete il peperoncino e cuocete per un minuto, successivamente il concentrato di pomodoro per un altro minuto.

Versate il brodo, i pomodori a cubetti, l'origano, il timo, i fagioli e gli spinaci. Dopo un paio di minuti aggiungete i cappelletti e cuoceteli per 7-8 minuti, facendo ridurre il composto.

Aggiungete il formaggio, condite con sale e pepe a piacere.

Mescolate delicatamente versando la panna da cucina.

Guarnite con del basilico fresco e servite.