



Valorizzazione della Burrata di Andria IGP attraverso l'individuazione di strategie per prolungarne la shelf life



REGIONE  
PUGLIA



PSR Puglia 2014-2020, Misura 16 Cooperazione – Sottomisura 16.2 "Sostegno a progetti pilota e allo sviluppo di nuovi prodotti, pratiche, processi e tecnologie"

# RICETTE

## ZUPPA DI LEGUMI MISTI E CEREALI CON BURRATA

### Ingredienti per 4 persone

- Legumi misti + cereali 500 g
- Due patate medie
- Una cipolla
- Una costa di sedano
- Una carota
- Brodo vegetale 1lt.
- Olio EVO q.b.
- Alloro, timo, salvia
- Burrata 100 g
- Dadini di pane tostato
- Sale e pepe q.b.

**Sanguedolce**  
Arte Casaria dal 1900

Dal sito <https://www.sanguedolce.com>

### Preparazione:

Mettete in ammollo i cereali in acqua fredda la sera prima. Il giorno seguente scolateli per bene, poi preparate un trito con cipolla, sedano e carote.

Mettete a soffriggere il trito nell'olio, quindi aggiungete i cereali e i legumi scolati, mescolate per un minuto e poi coprite con il brodo vegetale.

Aggiungete anche le erbe e portate lentamente a bollore la zuppa, aggiustate di sale e fate cuocere lentamente per almeno un'ora, aggiungendo, se necessario, altro brodo vegetale affinché la zuppa rimanga con la giusta quantità di liquido. Mezz'ora prima della fine della cottura, aggiungete le patate sbucciate e tagliate a piccoli cubetti.

A cottura ultimata, eliminate le erbe aggiustate eventualmente di sale e pepe, aggiungete un filo di olio EVO e servite in ciotole guarnendo con fiocchetti di burrata e dadini di pane tostato.