



AZIENDA AGRICOLA PASSERINI

MINESTRA

MEDIEVALE

ENERGETICA

Ingredienti

7 etti di semi di Canapa
7 etti di mandorle bianche
Mollica di pane
Brodo di carne o di pollo
1 cipolla
1 cucchiaio di olio di canapa
Sale e pepe q.b.



Preparazione

Pulire i semi di Canapa e farli bollire in acqua finché non cominciano ad aprirsi.
Pulire e pestare le mandorle tritandole finemente.
Soffriggere la cipolla in poco olio.
Pestare ed amalgamare il tutto con la mollica di pane e il brodo, sale e pepe. Setacciare l'impasto e poi cuocere a fuoco lento, mescolando continuamente, fino all'ebollizione.
Servire ben calda, arricchita con un filo di olio di canapa a crudo.

