Findus presenta i Legumissimi, mix di legumi al naturale

legumi2-a8d80f16

Perfetti per ogni tipo di ricetta, dai primi piatti ai contorni, dai piatti unici alle insalate, i legumi sono un ingrediente tipico della dieta mediterranea. Naturalmente ricchi di proteine e fibre, i nuovi Legumissimi Findus offrono un'alternativa veloce e pratica per portare in tavola i legumi con fantasia e creatività.Fagioli neri e fagioli rossi, ceci e lenticchie, fagioli borlotti e fagioli cannellini: sono diverse le varietà di legumi, con gusti, sapori e consistenze tutte da scoprire. I nuovi mix al naturale Findus, che combinano legumi buoni e saporiti, presentano tre imperdibili varianti per comporre piatti sempre nuovi: Fagioli Rossi, Fagioli Neri e Ceci;Fagioli Borlotti, Fagiolini, Cannellini e Patate; Fagioli Borlotti, Piselli, Ceci e Lenticchie.

TRE COMBINAZIONI PER SCATENARE LA FANTASIA IN CUCINA E CREARE COLORATE RICETTISSIME

Online su www.findus.it tante proposte per ispirare piatti creativi e gustosi che vedono protagonisti i Legumissimi e dietro ogni pack una ricetta che suggerisce come utilizzarli al meglio, perché ogni ricetta grazie al gusto, al colore e all'apporto nutrizionale dei Legumissimi diventa una… ricettissima. Ecco allora che i Legumissimi Fagioli Rossi, Fagioli Neri e Ceci sono perfetti in abbinamento con un couscous e delle verdure, come broccoli e zucchine, oppure con dei maltagliati al grano saraceno per una cena che ci riscaldi in inverno. I Legumissimi Fagioli Borlotti, Fagiolini, Fagioli Cannellini e Patate che abbinano la bontà dei legumi ad uno dei protagonisti indiscussi della nostra tradizione culinaria come le patate, sono da provare in un originale accostamento con avena e funghi. Se invece pensiamo al mix di Legumissimi Fagioli Borlotti, Piselli, Ceci e Lenticchie, l'ideale è prepararli in una cremosa vellutata di zucca dal sapore avvolgente.



PRONTI IN POCHI MINUTI

Preparare i Legumissimi è facile e veloce. In padella, sono necessari 8 minuti. Basta riscaldare 150ml di acqua in una padella e poi versare l'intero contenuto del pacco; coprire con un coperchio e cuocere per 8 minuti a fuoco medio; eliminare l'acqua in eccesso se presente e servire. In pentola sono pronti in 6 minuti. Si preparano versando il contenuto del pacco in abbondante acqua bollente, si riporta a bollore e si cuoce per 6 minuti, comunque secondo il grado di cottura preferito.Per chi preferisce la cottura nel microonde è necessario invece versare il contenuto del pacco ancora surgelato in un contenitore adatto al microonde, aggiungere 80gr di acqua; coprire con un coperchio o con della pellicola adatta per microonde e cuocere per 10 minuti al massimo wattaggio (1000 W). Eliminare l'eventuale acqua in eccesso e servire.