

Ricetta



Sopa di pastinaca con burro nocciola

Nocciolata, calda e confortevole: un piacere per tutti i sensi.

25 min

Tempo di preparazione



35 min

Tempo totale



Ingredienti per 4 persone

QUANTITÀ:

2 C **burro (1)**

200 g **porro tagliato ad anelli** **Di stagione**

1 rametto **di rosmarino**

500 g **pastinaca di cui ca. 100 g a rondelle sottili e il resto a pezzetti** **Di stagione**

1.5 L **brodo di verdura**

1/2 **limone, succo**

sale, pepe

50 g **burro (2)**

sale

Ecco come si prepara

1 di 2

PREPARAZIONE

Scaldare il burro (1) in una padella, stufare il porro e il rosmarino per circa 3 minuti. Aggiungere la pastinaca, cuocere brevemente. Aggiungere il brodo e lasciar sobbollire per circa 20 minuti per ammorbidire la pastinaca. Togliere il rosmarino, ridurre la zuppa in purea. Aggiungere il succo di limone, aggiustare sale e pepe. Scaldare il burro (2) in una padella mescolando continuamente finché non diventa color nocciola. Versarlo immediatamente in una ciotola. Saltare la pastinaca messa da parte nella stessa padella per circa 5 minuti fino a doratura, salare.

2 di 2

PRESENTAZIONE

Impiattare la zuppa, decorarla con la pastinaca e il burro nocciola.

Si abbina perfettamente con pane all'aglio.