

Minestra veloce

Preparazione: 5 min • Cottura: 5 min

Per 4 persone

1 carota
1 piccolo porro
1 gambo di sedano (5 cm)
2 patate cotte
2 cucchiaini di concentrato di pomodoro
25 g di burro
sale e pepe
1 l di acqua bollente

Far bollire l'acqua.

Nel frattempo, sbucciare e tagliare le verdure crude a pezzi.

Porre tutti gli ingredienti nel bicchiere del blender e frullare per 1 minuto sulla funzione .

Astuzia: potete sostituire le patate cotte con qualsiasi altro farinaceo cotto: pasta o riso avanzati, ...

Gazpacho

Preparazione: 15 min • Riposo: 3 ore

Per 4 persone

2 piccole fette di pane
4 pomodori ben maturi
1 cetriolo
1 peperone rosso
2 piccoli cipollotti
1 spicchio di aglio
8 foglie di basilico fresco
80 ml olio di oliva
2 cucchiaini di aceto balsamico
1 cucchiaino di peperoncino tritato
sale e pepe macinato fresco
12 olive nere (facoltativo)

Far ammorbidire il pane in un po' di acqua per 10 minuti circa.

Sbollentare i pomodori per poterli sbucciare più facilmente, tagliarli in 4 e spremerli per togliere i semi e il succo.

Sbucciare il cetriolo e tagliare in 2 i cipollotti. Togliere il peduncolo e i semi del peperone. Tagliare le verdure a pezzi grossi. Sbucciare e togliere il germe dallo spicchio di aglio. Introdurre tutti gli ingredienti nel blender cominciando dal liquido. Salare, pepare e aggiungere il peperoncino.

Frullare per 1 minuto sulla funzione .

Aggiustare di sale e di pepe se necessario e lasciar riposare per almeno 3 ore in frigorifero.

Servire molto fresco accompagnato con un filo di olio di oliva e le olive.

Crema di sedano al formaggio verde

Preparazione: 10 min • Cottura: 35 min

Per 4 persone


½ sedano rapa
1 grossa patata
1 l di brodo di pollo
200 ml di panna liquida leggera
50 g di formaggio verde
alcuni gherigli di noce
pepe

Sbucciare il sedano rapa e la patata. Tagliarli a cubetti grossi.

Fateli cuocere 35 minuti in 1 litro di brodo di pollo.

Introdurre le verdure con circa la metà del liquido nel bicchiere del blender; aggiungere la panna, il formaggio a pezzetti e le noci.

Macinare sopra un po' di pepe fresco.

Frullare 1 minuto sulla funzione , se necessario utilizzare la spatola per mescolare meglio. Aggiungere eventualmente un po' di brodo di cottura se volete una consistenza meno densa.

Vellutata di piselli alla menta


Preparazione: 15 min • Cottura: 10 min • Riposo: 2 ore

Per 6 persone

500 g di piselli surgelati
5 foglie di menta
1 dado di pollo
200 ml di panna liquida
2 cucchiaini di sale grosso
pepe

Far cuocere i piselli in 1 litro di brodo di pollo per circa 10 minuti.

Mettere da parte i $\frac{3}{4}$ del brodo. Versare i piselli e il resto del brodo nel bicchiere del blender. Aggiungere le foglie di menta, la panna, sale e pepe.

Frullare per 1 minuto sulla funzione . Aiutatevi con la spatola se necessario. Aggiungere un po' di brodo a seconda della consistenza che si desidera ottenere.

Lasciar riposare in frigo per 2 ore.