

CREMA DI SEDANO AL FORMAGGIO VERDE



Preparazione : 10 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 35 min - **Materiale :** -

Ingredienti : 4 persone

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

1. Sbucciare il sedano rapa e la patata. Tagliarli a cubetti grossi.
2. Fateli cuocere 35 minuti in 1 litro di brodo di pollo.
3. Introdurre le verdure con circa la metà del liquido nel bicchiere del blender; aggiungere la panna, il formaggio a pezzetti e le noci.
4. Macinare sopra un po? di pepe fresco.
5. Frullare 1 minuto sulla funzione "soups", se necessario utilizzare la spatola per mescolare meglio. Aggiungere eventualmente un po? di brodo di cottura se volete una consistenza meno densa.