VELLUTATA ESTIVA

By cravatteaifornelli.net

Preparazione : 10 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 45 min - **Materiale :** -

---

Ingredienti : 3 persone

- 1 Sedano rapa - 2 Patata - 1 mazzetto Rucola - 1 mazzetto Basilico - 500 ml Brodo vegetale - Olio EVO - Peperoncino

---

1. Sbucciate e tagliate a tocchetti le patate e il sedano rapa. Lavate la rucola e il basilico. Versate nella cooking machine le verdure, olio, 1 cucchiaino di peperoncino e il brodo. Chiudete il coperchio e impostate a programma manuale esperto 2A, temperatura 110°C, tempo 45 minuti.

2. Allo scadere del tempo frullate per 1 minuti a velocità 16 e 2 minuti a velocità 13. Servite la vellutata con olio crudo e crostini.

Cook Expert ■

© Fotografie e Ricetta da cravatteaifornelli.net

Le ricette degli internauti non sono testate nuovamente dalla Magimix.

Autore : cravatteaifornelli.net