

VELLUTATA ZUCCHINE E SPINACI

By cravatteaifornelli.net



Preparazione : 15 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 45 min - **Materiale :** -

Ingredienti : 2-3 persone

- 250 g Spinaci in foglia - 3 Zucchine - 1 Patata - 500 ml Brodo vegetale - Olio - 2 cucchiaini Senape in grani - Sesamo nero

1. Sbucciate e tagliate a tocchetti le patate. Lavate e tagliate a rondelle le zucchine. Versate nella cooking machine patate, zucchine, spinaci, olio, 2 cucchiaini di senape in grani e il brodo.

2. Chiudete il coperchio e impostate a programma manuale ESPERTO 2A, temperatura 110°C, tempo 45 minuti. Allo scadere del tempo frullate per 1 minuti a velocità 16 e 2 minuti a velocità 13.

3. Servite la vellutata con olio crudo un poco di senape e sesamo nero.

Cook Expert ■

© Fotografie e Ricetta da cravatteaifornelli.net

Le ricette degli internauti non sono testate nuovamente dalla Magimix.

Autore : cravatteaifornelli.net