



ZUPPA DI SEDANO E MELE CON ZENZERO E MINI-TWIST

Preparazione: 40 Minuti

Ingredienti

- 1 cipolla tritata finemente
- 2 spicchi d'aglio tritati finemente
- 5 cm di zenzero, tritato finemente
- Olio di colza per rosolare
- 1 sedano rapa medio, a cubetti
- 1 mela grande, a cubetti
- 2 patate, a cubetti
- 1 ½ cucchiaino di brodo vegetale in polvere
- Sale alle erbe
- Cumino
- 1 dl di panna semigrassa
- 1 confezione di Mini-Twist al formaggio Kambly

Guarnizione:

microgreen, semi, pepe di Cayenna in fiocchi, pezzi di mela essicata.

Preparazione

1. Far soffriggere le cipolle nell'olio, aggiungere l'aglio e lo zenzero e continuare a stufare brevemente.
2. Aggiungere il sedano rapa, le patate e la mela, rosolare, cospargere con brodo in polvere e sfumare con acqua calda (quanto basta per coprire tutte le verdure).
3. Cuocere a fuoco lento per circa 20-30 minuti, aggiungendo eventualmente un po' d'acqua (a seconda della consistenza desiderata), frullare e insaporire con le spezie.
4. Versare nelle coppette, aggiungere un goccio di panna, guarnire a piacere e servire con Mini-Twist.