

Zuppa mista di verdure al coriandolo



Ingredienti

- 700 g di patate sbucciate
- 150 g di sedano
- 200 g di carote
- 1 cucchiaino di coriandolo macinato
- 400 g di brodo vegetale
- qb sale
- 3 scalogni
- 80 g di piselli surgelati
- 60 g di speck tritato
- 1 pizzico di pepe nero macinato
- 20 g Olio Cuore
- 100 g panna
- 15 g succo di limone

- **Portata: Primi**
- **Tempo: 20"**
- **Persone: 4**
- **Calorie: 366.75 Kcal**

Preparazione

- In una casseruola con l'olio rosolare gli scalogni tritati con lo speck.
- Tagliare le patate grossolanamente ed unirle nella casseruola alle carote a rondelle e al sedano a pezzetti.



- Aromatizzare con il coriandolo macinato



- Ricoprire tutto con brodo, salare e pepare con il pepe nero macinato.



- Cuocere per 20 min prima di aggiungere i piselli.
- Versare ancora brodo e proseguire la cottura fino a quando i piselli siano teneri.



- Preparare la panna acida unendo alla panna il succo di limone.
- Distribuire la zuppa dei piatti e completare con la panna acida.



La ricetta è stata preparata con:



Olio di Mais



Sale Iposodico