

OLIO CUORE

Vellutata di Cannellini



Ingredienti

- 750 g cannellini lessati
- 600 g brodo vegetale
- 1 foglia alloro
- 2 cucchiari **Olio Cuore**
- **Sale Iposodico Iodato Cuore**
- pepe nero macinato

- **Portata: Primi**
- **Tempo: 5"**
- **Persone: 2**
- **Calorie: 137.25 Kcal**
- **Grassi: 6.5 g**

Preparazione

- In una casseruola porre i cannellini.



- Versare il brodo.



- Unire un cucchiaio di **Olio di Mais Cuore**.



- Aromatizzare con l'alloro.
- Regolare di sale e pepe e cuocere per 20 minuti.



- Allontanare dal calore, conservare a parte 2 cucchiai di cannellini e frullare il resto.
- Rimettere sul fuoco e fare andare per 5 minuti.
- Servire la vellutata nei piatti, spargere al centro i cannellini tenuti da parte, versare un cucchiaio di **Olio di Mais Cuore**, spolverizzare con pepe nero e servire.



La ricetta è stata preparata con:



Olio di Mais



Sale Iposodico