



# Zuppa di verdure

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione 30 Min.  
Tempo di cottura 25 Min.  
Porzioni 4  
Elettrodomestico CombairSteamer V2000 dal 2021

con verdure a radice arrostitite

## Verdure a radice

600 g di verdure a radice  
(ad es. barbabietola, carote,  
sedano o topinambur)

2 scalogni

## Zuppe

800 ml di acqua

100 g di burro

100 g di panna acida

100 ml di panna

1 CM di sale

un po' di pepe

un po' di succo di limone

## Guarnizione

alcuni fiori commestibili

un po' di sesamo nero

un po' di olio d'oliva

## Verdure a radice





Preriscaldare la camera di cottura a 230 °C con aria calda con vapore.  
Preparare le verdure e tagliarle a pezzi di circa 2 cm. Pelare gli scalogni e dividerli in quattro parti.  
Trasferire il tutto in una teglia rivestita con carta da forno e arrostiti sull'appoggio centrale per 25 minuti.

## Zuppa

---

In una pentola portare a ebollizione tutti gli ingredienti fino al sale incluso e condire con pepe e succo di limone. Aggiungere le verdure a radice e frullare fino a ottenere una vellutata.

## Guarnizione

---

Versare la zuppa nei piatti fondi e decorare con fiori commestibili, sesamo nero oppure olio d'oliva.

## Fasi di cottura

---

**(Pre)riscaldare la camera di cottura a 230 °C con Aria calda + vapore**

**Preriscaldamento terminato. Inserire l'alimento.**

**Aria calda + vapore 230 °C per 25 Min.**

## Consigli

---

Le verdure a radice possono essere sostituite con la zucca.

## Accessori

---

Teglia

Frullatore a immersione

