Zuppa di piselli

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione	10 Min.
Tempo di cottura	25 Min.
Porzioni	4

Zuppa di piselli verdi primizia con olio aromatico alle erbe e crème fraîche alla menta piperita. Un antipasto elegante che cattura visivamente e nel gusto l'essenza della primavera.

Olio alle erbe

150 ml d'olio di semi di girasole

40 g di prezzemolo, solo foglie

20 g aneto, solo foglie

15 g di erba cipollina, tritato grossolanamente

Zuppa di piselli

1 cucchiaio d'olio d'oliva

2 scalogni, finemente tritato

1 spicchio d'aglio, finemente tritato

100 g sedano rapa, a dadini

½ cucchiaino di zucchero

un pizzico di sale

100 ml di vino bianco

650 ml di brodo vegetale

150 ml di panna

500 g piselli congelati

un pizzico di sale

un pizzico di pepe

Servire

50 g crème fraîche

2 rametti menta piperita, solo foglie, finemente tritate

un pizzico di sale

un pizzico di pepe

Olio alle erbe

Scaldare l'olio di girasole in una padella a fuoco medio (livello 6) fino a circa 55 °C. Metti l'olio caldo con le erbe in un frullatore e frulla ad alta velocità per circa 8 minuti. Fodera un colino con una garza o un panno filtrante fine, filtra con cura l'olio alle erbe, spremendo bene il panno. Versare l'olio alle erbe in una bottiglia protetta dalla luce, lasciarlo raffreddare e conservarlo in frigorifero.

Zuppa di piselli

Scaldare il burro e l'olio d'oliva in una padella a fuoco medio-alto (livello 6-7). Soffriggere scalogni, aglio e sedano fino a renderli translucidi. Aggiungere zucchero e un pizzico di sale, versare il vino bianco e lasciare ridurre leggermente. Aggiungere il brodo vegetale, coprire e portare a ebollizione a fuoco alto (livello 8). Ridurre a fuoco basso o medio (livello 3-4) e lasciare sobbollire per circa 15 minuti. Aggiungere la panna e i piselli, cuocere a fuoco lento per altri 5 minuti. Passare finemente e filtrare attraverso un colino fine direttamente nella pentola. Condisci la zuppa con sale e pepe

Impiattamento

Mescolare la crème fraîche e la menta piperita, condire con sale e pepe. Servire la zuppa e completare con la crème fraîche alla menta e un filo di olio alle erbe.

Accessori

Casseruola (ca. 16 cm ø)

Pentola con coperchio (circa 20 cm Ø)

Ulteriori informazioni

Creata il	07.04.2026