Crema di pastinaca

Ricetta di V-ZUG SA

Preparazione	15 Min.
Tempo di cottura	15 Min.
Porzioni	4
Elettrodomestico	Combair V2000 dal 2021

Zuppa cremosa di pastinaca e vino bianco con topping croccante al rosmarino. Semplice, elegante e vegano.

Olio di prezzemolo

100 ml d'olio di semi di girasole

50 ml di olio di oliva delicato

75 g di prezzemolo a foglia liscia, solo foglie

Croccante al rosmarino

50 g di pane grattugiato panko

2 rametti di rosmarino, solo foglie, finemente tritate

1 cucchiai d'olio d'oliva

1 un pizzico di sale

Zuppa

1 cucchiai di margarina

1 cipolla, grossolanamente tritato

200 g di pastinaca, sbucciato, a pezzi di circa 2 cm

150 ml di vino bianco

350 ml di brodo vegetale

150 ml alternativa vegetale alla panna

un pizzico di noce moscata macinata

un pizzico di sale

un pizzico di pepe

Olio di prezzemolo

Scaldare l'olio di semi di girasole e l'olio d'oliva in una padella a fuoco medio (livello 6) fino a circa 55 °C. Versare l'olio caldo con il prezzemolo in un frullatore e frullare ad alta velocità per circa 8 minuti. Foderare un colino da cucina con una garza, filtrare con cura l'olio alle erbe e spremere bene il panno. Versa l'olio alle erbe in una bottiglia scura, lascialo raffreddare e conservalo in frigorifero.

Croccante al rosmarino

Preriscaldare lo spazio di cottura con aria calda a 160 °C. Mescolare pangrattato panko, rosmarino, olio d'oliva e sale in una ciotola, quindi disporre su una teglia rivestita con carta da forno. Inserire il vassoio nello spazio di cottura preriscaldato e cuocere per circa 15 minuti fino a doratura. Rimuovere, lasciare raffreddare, quindi riporre in un contenitore ermetico.

(Pre)riscaldare la camera di cottura a 160 °C con Aria calda

Preriscaldamento completato. Inserire il recipiente.

Aria calda 160 °C per 15 Min.

Zuppa

Sciogliere la margarina in una padella a fuoco medio-alto (livello 6-7). Aggiungere cipolla e aglio, soffriggere fino a renderli traslucidi per circa 3 minuti. Aggiungere le pastinache e soffriggere per circa 2 minuti. Versare il vino bianco e lasciare sobbollire per circa 2 minuti. Aggiungere il brodo vegetale e il sostituto della panna, coprire e portare a ebollizione a fuoco alto (livello 8-9). Ridurre il calore al minimo (livello 3-4) e cuocere a fuoco lento per circa 25 minuti. Frullate la zuppa in un robot da cucina o con un frullatore a immersione fino a ottenere una consistenza liscia, e condite con noce moscata, sale e pepe. Impiattare la zuppa, condire con olio al prezzemolo e cospargere con croccante di rosmarino.

Consigli

Lascia raffreddare la zuppa, versala in un sacchetto sottovuoto, sigillala sottovuoto e congelala per la conservazione.

Per l'olio al prezzemolo, è molto importante che il prezzemolo sia lavato accuratamente e tamponato asciutto.

Accessori

Teglia da forno

casseruola (ca. 16 cm ø)

Pentola con coperchio (circa 20 cm ø)

Ulteriori informazioni

Creata il	28.01.2026