Zuppa di verdure

Ricetta di V-ZUG SpA



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

con verdure a radice arrostite

Verdure a radice

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

2 scalogni

Zuppa

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 arrostire 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

Ulteriori informazioni

Creata il	26.01.2022