


CREME - PASSATE - VELLUTATE

PASSATO DI VERDURE

INGREDIENTI

brodo vegetale 600 ml.
patate 2
carote 2
zucchina 1
bietole 4 foglie
spinaci 1 manciata
finocchi 2 coste
piselli 1 manciata
fagiolini 1 manciata
porro $\frac{1}{4}$
riso 80 gr. (4 cucchiaini)
vino bianco 1 bicchiere e $\frac{1}{2}$
olio evo qualche goccia
sale q.b.
pepe q.b.

ATTREZZATURE

battilarda
carta da cucina
casseruola alta
coltello verdure
cucchiaino di legno
forchetta
omogeneizzatore + 

PREPARAZIONE

- 1** Lavare sotto l'acqua corrente tutte le verdure ed asciugarle con carta da cucina.
- 2** Eliminare le parti terminali di carote, fagiolini e zucchine.
- 3** Tagliare le verdure a pezzetti comprese le foglie di spinaci e bietole.
- 4** In una casseruola con i bordi alti versare l'olio maturato alla cipolla, unire le verdure ed aggiungere anche il vino e lasciare cuocere a fuoco basso fino a completa evaporazione.
- 5** Aggiungere il brodo bollente ed il riso; portare a bollore, abbassare la fiamma e lasciare cuocere con il coperchio.
- 6** Dopo circa 20 minuti togliere il coperchio, incorporare il sale, il pepe, spegnere il fuoco e passare il tutto nell'omogeneizzatore sino ad ottenere una crema omogenea.
- 7** Versare la crema nei piatti, aggiungere in ogni piatto una decina di gocce di crostini e, con i rebbi di una forchetta, anche qualche goccia di olio evo.

PREPARAZIONE GOCCE DI CROSTINI

Per i crostini tostare 25 grammi di pane grattugiato in una padella antiaderente con dell'olio maturato al basilico o al rosmarino, un pizzico di sale e 140 ml. di brodo. Passare il tutto al colino fino con l'aiuto di un cucchiaino.