

VELLUTATA FREDDA DI FOGLIE DI VERDURE

**** Dosi per 2 persone ****

PER LA VELLUTATA

1) Separate le foglie dalle verdure che impiegate per altre vostre ricette. Noi abbiamo scelto le foglie della carota, del ravanello e del sedano, ortaggi che troviamo in tutte le cucine d'estate.

2) Lessate le foglie in acqua bollente e salata per 6/8 minuti. Preparate da parte una bacinella con acqua e ghiaccio. Scolate le foglie e immergetele nel ghiaccio. Una volta raffreddate, scolate nuovamente e disponetele nel bicchiere del frullatore ad immersione. Aggiungete un filo d'olio EVO, una grattata di pepe e frullare.

Assaggiate e regolate di sale.

PER GLI ACCOMPAGNAMENTI

1) Se nel frigorifero avete un vasetto di yogurt bianco, possiamo guarnire la vellutata con una fresca crema.

Prendete un vasetto di yogurt, spremete mezzo limone, emulsionate con olio, sale e del basilico tritato al coltello.

Mettete la crema in un biberon oppure costruitevi un sac-a-poche con la carta da forno e utilizzatela per guarnire la vellutata, oppure più semplicemente utilizzate il cucchiaino.

2) Prendete uno spicchio d'aglio e un rametto di rosmarino e mettetelo in infusione in olio EVO.

IMPIATTAMENTO

Disponiamo la vellutata fredda in un piatto fondo, guarnite con un filo d'olio aromatizzato e con la crema allo yogurt.

Grattugiare grossolano del pane raffermo e utilizzare le briciole per dare croccantezza.

feel
C O M O