

ZUPPA DI FAGIOLINI E MANDORLE CON SFOGLIE DI PARMIGIANO

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (4 cucchiaini)
- 1 aglio
- sale (1gr)
- zucchero (1gr)
- 2 sedano
- 2 cipolle
- 2 carote
- Fagiolini Primavera Extrafini Findus(500gr)
- brodo vegetale (1ml)
- pepe nero
- Parmigiano Reggiano grattugiato (100gr)
- mandorle pelate (100gr)

Come si prepara

Tritare finemente le carote, il sedano e la cipolla. Schiacciare l'aglio, pulire i fagiolini e tagliarli a pezzi. Passare le mandorle al frullatore in modo da macinarle.

Scaldare l'olio, aggiungere gli odori e lasciarli soffriggere a fuoco medio finché siano dorati. Aggiungere lo zucchero, se gradito.

Unire i fagiolini, mescolare e lasciar cuocere per 5 minuti. Salare leggermente e pepare.

Coprire il tutto di brodo caldo, mettere il coperchio alla pentola e lasciar cuocere per una quindicina di minuti.

Passato questo tempo, aggiungere le mandorle, lasciar cuocere ancora un minuto poi spegnere e frullare il tutto con il mixer a immersione. Aggiustare semmai la densità con un po' di acqua.

Per le sfoglie di parmigiano: Scaldare il forno a 200 gradi.

Disporre dei mucchietti di parmigiano grattugiato su una teglia ricoperta con carta da forno.

Infornare per 5 minuti circa fino a quando il formaggio sarà fuso, trasformando ogni mucchietto

in una piccola cialda tonda e dorata.

Prendere la cialda con una spatola e disporla ancora calda sul collo di una bottiglia in modo da darle una forma concava.

Procedere nello stesso modo con le altre cialde quindi servire la zuppa con queste sfoglie di parmigiano.

Difficoltà: 3

Tempo: 60

Tabella nutrizionale

Valore energetico	132 kcal 553 kJ
-------------------	--------------------

Tags

vegetariana, zuppe, new, vellutate