

## ZUPPA DI SEDANO RAPA, PERE E GORGONZOLA

### Ingredienti

- sale
- burro (20g)
- 1 scalogno
- panna liquida
- 1 sedano rapa
- Gorgonzola (50g)
- pepe
- 1 patata
- 2 pere Conférence

### Come si prepara

Sbucciare e tagliare a cubetti il sedano rapa, la patata e le pere.

Tritare lo scalogno e farlo appassire in una pentola, nel burro.

Aggiungere poi i cubetti di sedano rapa, di patata e di pera, e far insaporire per un minuto.

Salare, pepare e coprire il tutto con dell'acqua, coprire con il coperchio e lasciar cuocere per una ventina di minuti.

Dopo questo tempo, frullare la zuppa, e passarla al colino.

Riversarla nella pentola, far scaldare leggermente e aggiungere il gorgonzola tagliato a fettine.

Mescolare finché il formaggio non sia sciolto e spegnere.

Infine aggiungere, se volete, la panna, e servire, decorando con qualche fettina di pera e di gorgonzola, e una macinata di pepe nero.

**Difficoltà:** 2

**Tempo:** 40

**Gradimento:** 4

### Tabella nutrizionale



Valore energetico

94 kcal  
394 kJ

## Tags

vegetariana, zuppe, creativa, new, minestre, Zuppa di sedano rapa, pere e gorgonzola