



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG



Scrivi a ricettedifamiglia@oliodante.com
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante

VELLUTATA VEGETALE DI MERLUZZO

ilmarchesedelgrill.blogspot.it



Ingredienti:

1 kg di minestrone sole verdure
2 filetti di merluzzo
cipolla, peperoncino, pepe nero
Olio Dante
Sale q.b.
Farina q.b.
Parmigiano q.b.

Preparazione:

Far cuocere il minestrone in abbondante acqua salata. A più di metà cottura aggiungere i filetti di merluzzo (anche surgelati). Far cuocere bene il tutto, aggiungendo del sale (se serve). Aggiungere anche le spezie durante la cottura. Una volta cotto, spengere il fuoco e aggiungere un po' di farina (non troppa), per addensare un po' e renderlo più cremoso. Non vi preoccupate per i grumi, il minipimer penserà ad amalgamare il tutto. Usare il minipimer fin quando non si otterrà una vellutata cremosa, aggiungere un po' d'olio mentre si frulla. Servire tiepido aggiungendo parmigiano, olio e crostini.

