



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

DANTE

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

ZUPPA DI ZUCCHINE E TOPINAMBUR

<http://www.spadellatissima.com>



Zuppa di zucchini e topinambur

Ingredienti (per 2 persone):

2 zucchine
300 g di topinambur
2 coste di sedano
1/2 scalogno
1 spicchio d'aglio
2 fette di pane da tostare (io senza glutine)
1 tazza di vino bianco secco
Olio evo Dante
Sale e pepe q.b.

Preparazione:

Per prima cosa mondate le verdure e poi procedete tagliando finemente il sedano e lo scalogno. Fateli soffriggere nel coccio con un filo d'olio e uno spicchio d'aglio intero e sfumate con il vino. Non appena il vino sarà evaporato aggiungete le zucchine e il topinambur affettati sottili, aggiungete acqua tiepida fino ad arrivare a filo della verdura, aggiustate di sale e pepe e lasciate cuocere a fuoco basso con il coperchio per circa 30/40 minuti. Quando la zuppa sarà pronta tostate due fette di pane, tagliatele a tocchetti e usatele come crostini. Servite caldo con un filo d'olio a crudo e una spolverata di parmigiano.

DANTE



vero