

CREMA DI SEDANO RAPA E CAROTE

PORZIONI 4 persone

TEMPO PREPARAZIONE 15 minuti

TEMPO COTTURA 15 minuti

INGREDIENTI

400 g Patate

2 Sedani rapa

3 cucchiari olio extravergine di oliva

3 prese sale grosso

4 tomini

3 cucchiari formaggio grattugiato

3 carote viola

PREPARAZIONE

- Pelate il sedano rapa eliminando la scorza esterna dura.
- Tagliatelo a pezzi di media misura (più piccoli sono prima cuoce)
- Lessate il sedano rapa in circa 2 litri di acqua salata in una pentola a pressione per circa 4/5 minuti dal momento che la pentola inizierà a fischiare.
- Togliete dal fuoco aspettate che la pressione esca del tutto e aggiungete le patate pelate e tagliate a metà.
- Rimettete la pentola sul fuoco e lessate per altri 5 minuti.
- Scolate sedano rapa e patate e poi frullate con il mixer ad immersione.
- Aggiungete il formaggio grattugiato, l'olio e nel caso regolate di sale.
- Versate nei piatti e decorate con i tomini e le carote grattugiate.

NOTE: Nel caso la crema fosse eccessivamente spessa aggiungete due mestolini di acqua di cottura del sedano rapa e delle patate. Se volete fare ancora prima lessate le carote insieme alle patate e frullate tutto insieme.