

VELLUTATA CON CIME DI RAPA

By cravatteaifornelli.net



Preparazione : 10 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 45 min - **Materiale :** -

Ingredienti : 3 persone

- 500 g di cime di rapa - 2 patate - 10 pomodorini - 1/2 cipolla - 350 ml di brodo vegetale - 6 filetti di acciuga - QB di olio di oliva extra vergine - QB di peperoncino - QB di granella di nocciole

1. Pulite le cime di rapa e tagliatele a tocchetti. Pelate e affettate le patate.
2. Sminuzzate lo scalogno ed i pomodori. Versate tutti gli ingredienti nella Cook Expert programma manuale ESPERTO, 2A/45 minuti/100°C.
3. Poi frullate ESPERTO, velocità 16/1 minuto/100°C.
4. E ESPERTO, velocità 13/2 minuti/100°C.
5. Servite con in filo di olio e granella di nocciole.

Cook Expert ■

© Fotografie e Ricetta da cravatteaifornelli.net

Le ricette degli internauti non sono testate nuovamente dalla Magimix.

