

CREMA DI CATALOGNA E SPINACI

By cravatteaifornelli.net



Preparazione : 15 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 45 min - **Materiale :** -

Ingredienti : 2-3 persone

- 300 g di Catalogna - 250 g di Spinaci - 500 ml di Brodo vegetale - 1 Patata - 1 Scalogno - 2 cucchiani di Wasabi - Noci - Paprica dolce - Olio EVO

1. Pulite la catalogna e tagliatela a tocchetti. Sbucciate la patata e tagliatela grossolanamente.
2. Mettete lo scalogno nella boccia del cookexpert e tritatelo con la funzione pulse insieme. Aggiungete poi l'olio, il brodo vegetale, tutte le verdure e il wasabi. Programmate la cooking machine con la funzione ESPERTO alla temperatura di 110°C velocità 2A e 45 minuti di tempo.
3. Alle fine del tempo azionate la funzione di taglio con la velocità di 12 per circa 3 minuti. Servite subito con un filo di olio e paprica dolce, gherigli di noci e foglie di spinacino.

Cook Expert ■

© Fotografie e Ricetta da cravatteaifornelli.net

Le ricette degli internauti non sono testate nuovamente dalla Magimix.

Autore : cravatteaifornelli.net