

ZUPPE E MINESTRE

Crema di sedano con Castelmagno

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Piemonte](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

- 1 1/3 litri di brodo di pollo
- 1 grosso sedano bianco (400 g mondato)
- 250 g di patate
- 1/2 cipolla
- 70 g di Castelmagno
- 4 cucchiaini di panna liquida
- 2 cucchiaini di olio
- sale

PREPARAZIONE

- 1 Mondate il sedano, lavatelo accuratamente, privatelo dei filamenti e tagliatelo a pezzetti molto corti. Tagliate le patate a cubetti. Affettate la cipolla.
In una pentola scaldate l'olio, aggiungete le verdure, fatele insaporire per qualche istante poi versate il brodo, portate ad ebollizione e cuocete a fuoco lento per circa 25 minuti. Spegnete, frullate il tutto con il frullatore ad immersione, aggiungete il Castelmagno sbriciolato e la panna, rifrullate e servite immediatamente in piatti caldi accompagnando

con crostini e guarnendo con una foglia di sedano.