

ZUPPE E MINESTRE

Vellutata di finocchi

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

800 g di finocchi (peso da puliti)

400 g di patate

200 g di cipolle

1 e 1/2 l d'acqua

parmigiano

sale

pepe

olio extravergine d'oliva.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti:



- 2 Tagliare le verdure a pezzi grossolani e metterle in una pentola capiente. Versarci sopra il litro e mezzo d'acqua bollente, poco sale, far riprendere il bollore e coprire.





3 Far sobollire per 45 minuti, dopodichè passare il tutto con il frullatore ad immersione. Eventualmente far asciugare a pentola scoperta qualche altro minuto se si presentasse ancora troppo liquido.

Quindi mettere sale e parmigiano a piacere.





4 Servire calda o fredda guarnita con un po' della barba del finocchio ed un giro di ottimo olio.

