

ZUPPE E MINESTRE

# Zuppa Cremosa di Cavolini

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



## INGREDIENTI

CAVOLETTI DI BRUXELLES 450 gr

PATATE 200 gr

CIPOLLE 50 gr

PANNA DA CUCINA 50 gr

PANE 80 gr

ERBA CIPOLLINA 5 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiaini da tavola

SALE

PEPE NERO

## PREPARAZIONE

- 1 Soffriggere la cipolla, aggiungere le patate a pezzi e i Cavolini di Bruxelles Bonduelle. Bagnare con il brodo e cuocere per 10 minuti. Togliere qualche Cavolino di Bruxelles e frullare il resto, legare con la panna, salare e pepare. Prima di servire, aggiungere i Cavolini di Bruxelles tenuti a parte. Guarnire con erba cipollina e accompagnare con i

crostini di pane gratinati.