

ZUPPE E MINESTRE

# Zuppa di mele

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [30 min](#)    COTTURA: [75 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)

---



## INGREDIENTI

MELE 4  
BACCHE DI GINEPRO 40  
STECCA DI CANNELLA piccola - 1  
PEPE JAMAICANO 4 bacche  
CARDAMOMO 3 bacche  
ZENZERO pezzo - 1  
SCALOGNO 1  
RAMETTI DI TIMO 6  
FOGLIE DI ALLORO 2  
MAGGIORANA poca -  
BRODO DI GALLINA 950-980 ml -  
PANNA FRESCA 450-470 ml -  
VINO PORTO poco -  
ACETO DI MELE poco -  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 3  
cucchiaini da tavola

# PREPARAZIONE



2 Con il batticarne battete il ginepro, la cannella, il pepe jamaicano ed il cardamomo.



3 Inserite il batturo in un filtro di metallo (potete usare anche una garza).



- 4 Tritare finemente lo scalogno, sbucciate e tritare lo zenzero, sbucciate e tagliate a cubetti 2 mele.

In una casseruola fate soffriggere 3 cucchiai di olio extravergine di oliva, lo scalogno, lo zenzero e le mele.



- 5 Nel frattempo centrifugate le due mele rimaste.



- 6 Nella casseruola unite il brodo di gallina, il centrifugato di mele, la panna, l'alloro, il timo, la maggiorana e le spezie.





**7** Fate sobbollire fino a quando non si riduce della metà (occorrono circa 45 minuti).



**8** Eliminate i rametti delle erbe aromatiche e le foglie di alloro.

Trasferite il composto nel mixer e frullare bene.



9 Unite mezzo bicchiere scarso di Porto e 2 cucchiari di aceto di mele.



10 Rimettete in una pentola e fate sobbollire per 15 minuti aggiustando di sale.



11 Servire calda.

