

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa cremosa di cavoletti di Bruxelles

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

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



Zuppa cremosa di cavoletti di Bruxelles: una ricetta molto sfiziosa e semplice da fare che piacerà anche a chi non ama particolarmente questo ingrediente. Ecco come si fa un ottimo primo piatto, leggero e vellutato, ideale per tutta la famiglia!

INGREDIENTI

CAVOLETTI DI BRUXELLES 450 gr
PATATE 200 gr
CIPOLLA DORATA ½
PANNA DA CUCINA 50 gr
BRODO VEGETALE 1 l
PANE A FETTE abbrustolito per servire -
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
PEPE NERO
SALE
ERBA CIPOLLINA

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare la zuppa cremosa di cavoletti di Bruxelles, prima di tutto preparate una pentola di brodo vegetale. Affettate e abbrustolite in forno delle fette di pane che vi

serviranno per servire la zuppa.

Pulite bene i cavolini di Bruxelles.



- 2** Versate all'interno di una casseruola dai bordi alti, un giro d'olio extravergine d'oliva. Preparate un trito di cipolla e, mettete il trito nella casseruola, lasciate soffriggere e appassire leggermente.



3 Mentre la cipolla si stà appassendo, pelate e tagliate le patate a dadini, quindi aggiungete la dadolata di patate al soffritto, aggiungete nella casseruola anche i cavolini di Bruxelles.



- 4 Portate a cottura il tutto incorporando qualche mestolo di brodo bollente, preparato in precedenza. Calcolate all'incirca 25-30 minuti di cottura.



5 Trascorso il tempo necessario per la cottura, rimuovete dalla casseruola e, tenete da parte, qualche cavoletto di Bruxelles intero, che vi servirà per decorazione a piatto finito.





- 6 Con un frullatore ad immersione frullate il resto dei cavoletti e, riducete in crema. Incorporate alla crema, il restante brodo vegetale bollente e, la panna da cucina.





7 Aggiustate la zuppa se necessario con un pizzico di sale e, aromatizzate, se gradite, con una macinata di pepe. Lasciate sobbollire ancora per qualche minuto.





- 8 Mettete sul fondo dei piatti le fette di pane abbrustolito e, ricopritele con la crema appena preparata.



- 9 Decorate la zuppa con i cavoletti di Bruxelles interi, messi da parte in precedenza, spolverate con dell'erba cipollina e servite.

