

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa di mele

di: *frangipane*

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.

