

VELLUTATA DI SEDANO RAPA, NOCCIOLE SALVIA E FORMAGGIO ERBORINATO

Una vellutata aromatica e gustosa.

Tempo preparazione: 35 minuti

Difficoltà: Media

4 persone

Ingredienti:

- 800 gr Sedano rapa (fresco ortofrutta)
- 300 gr patata gialla (fresco ortofrutta)
- 300 ml latte parzialmente scremato Bio (Bio Bennet)
- 500 ml acqua
- 80 gr Nocciole tostate e pelate (Bennet)
- 10 gr Salvia (fresco ortofrutta)
- 2 spicchi d'aglio (fresco ortofrutta)
- 200 gr Formaggio Blu di capra (Igor)
- 100 ml Olio extravergine leggero (Selezione Gourmet Bennet)
- q.b. sale e pepe (Bennet)



Procedimento

Rimuovere la buccia al sedano rapa e alle patate, tagliarle a cubetti, man mano che li tagliate riporli in una bowl con il latte, per evitare l'ossidazione, quindi versare tutto in una casseruola con un goccio di olio evo e portare a bollore, aggiungere l'acqua, sale e pepe.

Mentre le verdure cuociono, tagliare a cubetti il blu di capra e tenerlo da parte.

Preparare un olio aromatico, scaldando 50 ml di olio evo con 2 spicchi d'aglio schiacciato e le foglie di salvia. Spezzettare le nocciole.

Frullare le verdure in crema fine, quindi comporre il piatto con la crema, il formaggio a cubetti, le nocciole spezzettate e l'olio aromatico.