
Zuppa vellutata di mele, sedano e zenzero

Autore: Max Fattorini

Fonte: Web

Una preparazione semplicissima e aperta a numerose varianti, davvero gustosa, saporita e fresca. Dal blog [La piccola casa](#)

Sono passate alcune settimane da quando sono rientrato dopo qualche giorno di relax, saune e benessere in quel di Bressanone, in particolare ricordo che durante l'evento per la sauna con la luna piena all'Acquarena avevano preparato un'ottima vellutata di mele e sedano; ho quindi pensato che avrei potuto prepararne una anch'io arricchendola con una nota fresca e profumata aggiungendo un po' di zenzero e salvia, e addensandola con una patata. La ricetta semplicissima e aperta a numerose varianti ma vi assicuro davvero gustosa, saporita e fresca, buona anche fredda. Ecco quindi come preparare questa ottima zuppa vellutata di mele, sedano e zenzero **Ingredienti per 4 persone** 400 gr di sedano due mele granny smith un pezzo di zenzero di circa due centimetri una patata 4 foglie di salvia fresca olio extravergine di oliva un litro di brodo vegetale sale e pepe Portare a bollore il brodo di verdure, nel frattempo lavare le verdure, sbucciare lo zenzero, pelare le patate e le mele, a queste levare anche il torsolo, eliminare eventuali fili dal sedano ma lasciare un po' di foglie, quindi tagliare tutto a tocchetti eccetto lo zenzero, che andrà tritato con un coltello. Aggiungere quindi i tocchetti di sedano, mele, patate, il trito di zenzero e le foglie di salvia, cuocere per una ventina di minuti, aggiustare di sale e pepe e prolungare la cottura sino a quando i tocchetti di patate saranno cotti. Aggiungere un paio di cucchiaini d'olio (se lo avete fate un cucchiaino di olio evo e uno di semi di zucca, davvero ottimo), quindi frullare tutto con il mixer ad immersione. Versare nelle tazze e portare in tavola. Dal blog [La piccola casa](#)