



Vellutata di ravanelli



© Ricette Bimby

Questa ricetta è per il Bimby TM 31 e TM5

| | |
|-----------------------|-----------|
| Dosi per | 4 persone |
| Tempo di preparazione | - |
| Tempo di cottura | - |
| Difficoltà | 2 / 5 |
| Tempo di lievitazione | - |
| Tempo di riposo | 5 min. |

Ingredienti

- Un mazzetto di prezzemolo
- 30 g di cipolla
- 20 g di carota
- 20 g di olio extravergine di oliva + un cucchiaino per i crostini
- 350 g di patate
- 250 g di ravanelli + q.b. per decorare
- 550 g di acqua
- Un cucchiaino di dado vegetale Bimby
- Sale q.b.
- Una crosta di parmigiano
- 3 fette di pane casereccio
- Pepe nero q.b.

Preparazione

Inserisci nel boccale le foglie lavate e asciugate di un mazzetto di prezzemolo, trita **5 Sec. Vel. 5** e tieni da parte.

Inserisci nel boccale 30 g di cipolla, 20 g di carota e trita **10 Sec. Vel. 5**.

Porta sul fondo con la spatola e ripeti **10 Sec. Vel. 5**.

Aggiungi 20 g di olio extravergine di oliva e soffriggi **3 Min. 100° Vel. 1**.

Unisci 350 g di patate sbucciate e tagliate a tocchetti, 250 g di ravanelli lavati, 550 g di acqua, un cucchiaino di dado vegetale Bimby, una presa di sale, una crosta di parmigiano e cuoci **30 Min. 100° Vel. 1**.

Nel frattempo taglia a dadini 3 fette di pane, condisci in una ciotola con un cucchiaino di olio extravergine di oliva, mescola e sistema su di una teglia coperta di carta da forno.

Inforna i crostini di pane per circa **10 Min. a 200°**, fin quando saranno leggermente dorati.

Quando la vellutata sarà pronta, toglì la crosta del parmigiano e frulla **30 Sec. Vel. 4**.

Aggiungi il prezzemolo tritato messo da parte, una spolverata di pepe nero, versa nella zuppiera e fai riposare **5 Min.**

Servi la vellutata di ravanelli con i crostini croccanti e qualche ravanello per guarnizione.

Consigli

In base all'acqua di vegetazione, la vellutata può venire più o meno densa. Se la trovi troppo "lenta", cuoci ancora **Qualche minuto a Temp. Varoma**.

Se preferisci, puoi eliminare totalmente l'olio dalla preparazione, così da rendere questa ricetta più leggera.

Questa vellutata è molto gustosa anche da tiepida: il gusto dei ravanelli risulterà più deciso.