

Passato di verdura

Un delizioso passato di verdura realizzato utilizzando l'asta per pentola.



Tempo preparazione:
10 minuti

Tempo di cottura:
30 minuti

Dosatura:
Per 4 persone

Elenco ingredienti

1 cipolla piccola, sbucciata e tagliata a metà'
2 carote, pelate
2 patate, pelate
175g di ravizzone, sbucciato e tagliato a dadini
175g di rapa, pelata e tagliata a dadini
3 pomodori, tagliati a metà'
900ml di brodo vegetale o di pollo
Sale e pepe macinato al momento

Istruzioni per la preparazione

Aggiungete tutti gli ingredienti al brodo, in una pentola, e portate a bollore. Coprite e lasciate sobbollire per 20-25 minuti, finché le verdure saranno tenere.



Togliete la casseruola dal fuoco e immergete nel composto il Frullatore a immersione per pentola Triblade. Frullate a velocità 5 o turbo per circa 1½ minuti, fino a ottenere un composto liscio. Rimettete sul fuoco e fate scaldare bene.

Servite in ciotole calde, accompagnando con crostini di pane.