

## Zuppa speziata di patate dolci

*Provate questa zuppa speziata di patate dolci, fantastica nelle fredde sere d'inverno.*



**Tempo preparazione:**  
15 minuti

**Tempo di cottura:**  
55 minuti

**Dosatura:**  
Per 4 persone

### Elenco ingredienti

900g di patate dolci, pelate e affettate sottilmente  
1 spicchio d'aglio tritato  
45ml di olio d'oliva  
1 cipolla rossa, tritata  
2 gambi di sedano, tagliati a pezzetti  
1 carota, tagliata a pezzetti  
2 rametti di timo  
15ml di cumino macinato  
2,5ml di salsa di peperoncino piccante  
1,2l di brodo vegetale  
Pepe nero macinato al momento  
Per la crema:  
2,5ml (½ cucchiaino) di paprica  
2,5ml (½ cucchiaino) di pepe di caienna



100ml di panna da cucina

Per guarnire:

Un ciuffo di coriandolo

Paprica

Pepe nero

### **Istruzioni per la preparazione**

Preriscaldate il forno a 200 °C. Disponete le patate e l'aglio in una teglia da forno e irrorate con 30ml (2 cucchiaini) di olio d'oliva. Infornate e lasciate cuocere per 30 minuti, in modo che le patate risultino morbide.

Nel frattempo, fate scaldare l'olio rimanente in una casseruola larga e profonda, rosolate cipolla, sedano, carota e timo per 10 minuti, mescolando di tanto in tanto.

Unite le patate dolci con il loro sugo. Aggiungete il cumino, la salsa di peperoncino piccante, il brodo e portate a bollore. Coprite e lasciate sobbollire per 20 minuti.

Togliete la casseruola dal fuoco e immergete nel composto il Frullatore a immersione per pentola Triblade. Frullate a velocità standard o 5, a seconda del modello, per circa 2 minuti fino a ottenere un composto liscio. Rimettete sul fuoco e fate scaldare bene.

Per la crema: incorporare delicatamente le spezie nella panna da cucina. Versate la zuppa calda in ciotole riscaldate e al centro disponete una cucchiainata di crema. Guarnite con ciuffetti di coriandolo e spolverizzate con la paprica e del pepe nero macinato al momento.