



gusto senza
sprechi



ZUPPA DI PATATE CON PESTO AL BASILICO E ALLE NOCCIOLE

PESTO

160 g di nocciole
140 g di foglie di basilico
2 spicchi d'aglio
400 ml di olio d'oliva
100 g di parmigiano grattugiato
fresco
sale, pepe nero macinato

ZUPPA DI PATATE

2 cucchiaini di olio d'oliva
2 cucchiaini di burro
5 scalogni, sbucciati e tagliati a dadini
4 spicchi d'aglio tagliati a dadini
200 ml di vino bianco
2 l di brodo vegetale
800 g di patate farinose, pelate e tagliate a dadini
8 rametti di timo, solo le foglioline
1 pizzico di noce moscata
grattugiata fresca
sale, pepe
250 g di panna acida

CROSTINI

2 fette spesse di pane a lievitazione naturale (anche leggermente raffermo)
2 cucchiaini di burro
1 cucchiaino di olio d'oliva

- 1 Tritare le nocciole e tostarle in forno ventilato a 160°C per circa 8 minuti. Lasciarle raffreddare. Frullare il basilico e l'aglio con l'olio d'oliva. Incorporare gli altri ingredienti e aggiustare di sale e pepe.
- 2 Scaldare olio d'oliva e burro in una casseruola. Far appassire gli scalogni e l'aglio a fuoco medio per 15 minuti fino a leggera doratura. Sfumare con il vino bianco e lasciare ridurre per 5 minuti.
- 3 Aggiungere il brodo, le patate, il timo, la noce moscata e il sale, e lasciare cuocere a fuoco lento per circa 15 minuti. Frullare la zuppa insieme a 200 g di panna acida e 2 cucchiaini di pesto. Regolare di sale e pepe.
- 4 Tagliare il pane a dadini grossi. Scaldare burro e olio in una grande padella e dorare i crostini, scuotendo regolarmente la padella durante la cottura.

Spesso avanzano delle patate: trasformarle in una zuppa permette di ottenere un piatto caldo e sostanzioso. Anche il pesto è un'ottima soluzione per conservare le erbe aromatiche in eccesso. Oltre al basilico, si possono usare anche prezzemolo, aneto, menta oppure un mix di queste erbe. I crostini, infine, sono perfetti per riutilizzare il pane raffermo e aggiungere una nota croccante a insalate, zuppe e piatti di verdure.



TANJA GRANDITS



TISCHLEIN DECK DICH
TAVOLINO MAGICO
TABLE COUVRE-TOI

tanjagrandits.ch
tavolinomagico.ch