

Zuppa di lenticchie e cavolo nero allo zafferano



Ingredienti:

100 g lenticchie

200 g patate

300 g cavolo nero

1 carota

1 costola di sedano

1 scalogno

1 bustina zafferano

sale, pepe

Mettete nella pentola 1 cucchiaio d'olio di oliva, lo scalogno, la carota ed i sedano tritate..



... coprite con Magic Cooker e soffriggete a fiamma alta del fornello medio per 3 minuti. Abbassate la fiamma e aggiungete le patate a cubetti...



... mescolate e continuate e cuocete a fiamma alta 2 minuti. Aggiungete il cavolo nero lavate e tagliato a pezzi, le lenticchie e 600 ml d'acqua fredda.



Mescolate, coprite e cuocete a fiamma alta finché fuoriesce il vapore, poi a fiamma bassa per 25 minuti. Mescolate una volta a metà cottura. Spegnete il fuoco, lasciate coperto 1 minuto e mettete nel bicchiere del frullatore circa metà della zuppa. Sale, pepate e aggiungete anche lo zafferano.



Frullate finché ottenete una crema omogenea che poi aggiungete nella pentola. Mescolate, coprite e cuocete ancora 5 minuti a fiamma bassa. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 1 minuto.



Servite accompagnato con crostini di pane.

Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.