

Zuppa di lenticchie e verza



Ingredienti:

1 cipolla

1 costola di sedano

1 carota

2 patate

150 g lenticchie

6 foglie di verza

1 bustina zafferano

sale, pepe, prezzemolo

Mettete nella pentola 1 cucchiaino d'olio di oliva e sedano, carota e cipolla tritate.



Coprite con Magic Cooker e cuocete sul fornello medio a fiamma alta 3 minuti. Abbassate la fiamma e aggiungete le patate a cubetti, la verza tagliata grossolanamente, le lenticchie...



... mescolate e fatte insaporire 2 minuti a fiamma alta. Aggiungete sale, pepe e 600 ml d'acqua o brodo.



Coprite e cuocete a fiamma alta finché fuoriesce il vapore, poi a fiamma bassa per 15 minuti. Spegnete il fuoco, aspettate 1 minuto e togliete metà circa della zuppa nel bicchiere insieme allo zafferano. Evitate di mettere la verza.



Frullate finché ottenete una crema liscia e versate nella pentola.



Mescolate e cuocete ancora a fiamma bassa 5 minuti.
Spegnete il fuoco e aggiungete il prezzemolo tritato.
Lasciate coperto 1 minuto.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.