

Zuppa finocchio e limone



Ingredienti:

1 cipolla bianca

3 finocchi medi

1 limone solo buccia grattugiata

30 g burro

250 ml brodo vegetale

150 ml latte (di mucca o riso)

1/2 cucchiaino curcuma

sale, prezzemolo

Mettete nella pentola il burro e la cipolla tritata.



Coprite con Magic Cooker e cuocete sul fornello medio a fiamma alta per 4-5 minuti. Mescolate una volta a metà intervallo. Unite i finocchi tagliati a fette spesse ed il brodo.



Coprite e continuate a fiamma alta finché fuoriesce il vapore poi a fiamma bassa per 15 minuti. Mescolate solo una volta a metà intervallo. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 1 minuto poi frullate.



Aggiustate di sale, aggiungete il latte, metà della buccia grattugiata del limone e la curcuma.



Mescolate, coprite e portate a bollore. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 1 minuto.



Servite con un po di prezzemolo tritato, buccia grattugiata del limone e un filo di olio di olive a crudo.

Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.