



Ricetta

Zuppa di finocchio e mandorle con crostini

Una coppia da sogno: zuppa cremosa con crostini croccanti

15 min

Tempo di preparazione



35 min

Tempo totale



Ingredienti per 4 persone

ZUPPA

250 g finocchi, mettere da parte le foglie e una parte di finocchio, tagliare a dadini il resto

1 cipolla tritata **Di stagione**

1 C olio di colza

1/2 c semi di finocchio leggermente schiacciati al mortaio

80 g mandorle tostate tritate

3 dl brodo di verdura

5 dl latte di mandorla

1/2 dl Noilly Prat (vermouth francese)

sale, pepe

CROSTINI

2 fette pane da toast o pane tagliato a dadini

1 C burro per arrostire

1 spicchi d'aglio schiacciati

sale, pepe

Ecco come si prepara

1 di 2

ZUPPA

Far appassire la cipolla nell'olio. Aggiungere i semi di finocchio, il finocchio a dadini e le mandorle e continuare la cottura. Sfumare con il brodo, portare a ebollizione. Unire il latte di mandorla e lasciar cuocere per circa 20 minuti. Passare per bene la zuppa con un mixer, aggiungere il noilly prat e condire. Affettare finemente il finocchio rimasto.

CROSTINI

Saltare i dadini di pane nel burro fino a farli diventare croccanti, aggiungere l'aglio, cuocere brevemente e condire. Impiattare la zuppa e aggiungere i crostini, il finocchio affettato e le foglie di finocchio.