

SEDANO MELA BRAEBURN CURRY



Ricetta per 4 porzioni

150 g	di sedano rapa biologico, pelato e a cubetti
4 fette	sottili di sedano rapa, essiccato al forno
1	cipolla biologica, a cubetti
20 g	di zenzero fresco, sminuzzato
2 cucchiaini	di olio
1 cucchiaino	di pasta di curry giallo
1 pizzico	di zafferano
250 ml	di brodo vegetale
1	mela Braeburn biologica
1 cucchiaio	di succo di limone
2 fette	di pane da toast
	Sale e pepe dal macinino
1 dl	di schiuma di latte come guarnizione
1	vaschetta di piselli Micro Leaves

Soffriggere cipolla e zenzero in un po' di olio. Aggiungere il sedano, la pasta di curry e lo zafferano e soffriggere tutto insieme. Versare il brodo e lasciare cuocere 30 minuti a fuoco lento. Sbucciare la mela, togliere i semi, tagliarla a spicchi e versare delle gocce di succo di limone. Ammorbidire il pane da toast in acqua. Prima della fine di cottura, strizzare il toast e aggiungere la metà degli spicchi di mela nella zuppa e passare il tutto.

Riscaldare un po' di olio e rosolare il resto della mela. Infine, assaggiare la zuppa, raffinare con la schiuma di latte e guarnire con gli spicchi di mela rosolati, i piselli Micro Leaves e i cubetti di sedano soffritto.