

ZUPPE E MINESTRE

Crema di finocchi

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

20 min

COTTURA

30 min

■ Ingredienti per 4 persone

Finocchi	5
Scalogno (o cipolla)	1
Olio d'oliva	1 cucchiaio
Burro	1 pezzetto
Acqua	100 cl
Brodo granulare magro knorr	2 cucchiari
Pepe	
Formaggio parmigiano grattugiato	abbondante
Maizena (facoltativo)	1 cucchiaio

■ Preparazione

- 1** Pulite i finocchi, eliminando le foglie esterne più dure, tagliateli a spicchi. In un tegame fate soffriggere lo scalogno con burro e olio, aggiungete i finocchi e qualche barbina verde (molto profumata) dei finocchi.
- 2** Fate insaporire molto bene, pepate, aggiungete l'acqua calda e il brodo granulare magro Knorr e fate cuocere per 30 minuti circa. Frullate il tutto fino ad ottenere una crema liscia.
- 3** Se è necessario addensate con 1 cucchiaio di maizena sciolto in 1/2 tazzina d'acqua. Servite accompagnando con abbondante parmigiano grattugiato. Potrete servire questa crema con pane tostato.