

## LA NON SEMPRE STESSA MINESTRA

Una ricetta di Nenad Mlinarevic

### Ingredienti per la minestra:

|                          |                                                 |
|--------------------------|-------------------------------------------------|
| 100 g di burro da cucina | Un pizzico di sale, di pepe bianco, di zucchero |
| 100 g di scalogni        | 100 g di vino bianco                            |
| 15 g di aglio            | 1 l di brodo vegetale                           |
| 80 g di porro            | 250 g di panna intera                           |
| 80 g di sedano rapa      | 25 g di succo di limone                         |

### Preparazione della minestra:

Sbucciare e tritare le verdure. Scaldare il burro in una pentola, poi far soffriggere gli scalogni e l'aglio per 3-5 minuti. Aggiungere i porri e il sedano e condire con sale, pepe e zucchero. Spruzzare con vino bianco e lasciar ridurre. Poi aggiungere il brodo e la panna e far sobbollire il tutto per circa 45 minuti a fuoco lento fino a quando le verdure non saranno morbide. Mescolare tutto finemente con un frullatore e versare attraverso un colino, insaporire con succo di limone e condire un po'. Prima di servire, montare di nuovo la minestra con un frullatore a immersione.

### Ingredienti per la spirulina in polvere:

16 g di spirulina  
20 g di polvere di barbabietola

### Ingredienti per l'olio all'erba cipollina:

150 g di olio di colza  
80 g di erba cipollina

### Preparazione dell'olio all'erba cipollina:

Mescolare nel Thermomix a 50 gradi al livello più alto e poi versare attraverso un colino. Conservare in un luogo fresco.

### Completamento:

Distribuire la spirulina e la polvere di barbabietola su un piatto profondo. Aggiungere la zuppa e insaporire con l'olio all'erba cipollina.

*Se vuoi ispirarti ad altre ricette di Nenad Mlinarevic? Visita il nostro sito:  
[www.miele.ch/leaterature](http://www.miele.ch/leaterature). Buon appetito!*