

Crema con fiori di borragine

Scritto da Administrator
Giovedì 16 Giugno 2011 04:48 -

Ingredienti:

1 manciata di fiori di borragine (solo i petali azzurri)
2 porri
2 scalogni
2 patate
3 zucchine
alcune foglie di sedano verde
1 tazza di yogurt intero
2 tazze di latte
Sottilette o fontina
Trito di erba cipollina
Fette di pane tostato

Preparazione:

Affettare sottilmente due porri e due piccoli scalogni; sbucciare e tagliare a pezzetti due grosse patate e tre zucchine medie; lavare e tagliuzzare alcune foglie di sedano verde.

Mettere tutte queste verdure in una casseruola, salare, coprire a filo con acqua e portare ad ebollizione.

Farle cuocere per una ventina di minuti.

Passarle al passaverdure o frullarle con un frullino ad immersione.

Rimettere il passato sul fuoco dopo aver aggiunto una tazza di yogurt intero e due tazze di latte.

Salare e portare ad ebollizione.

Far cuocere dolcemente ancora qualche minuto.

Mettere in ogni coppetta individuale una o due fette di pane leggermente tostato, una sottiletta o qualche fettina di fontina, versare la crema e cospargere con un trito di erba cipollina e con petali di fiori di borragine.

Servire.