

Zuppa aromatica di patate dolci



Tempo preparazione:
15 minuti

Tempo di cottura:
55 minuti

Dosatura:
Per 4 persone



Elenco ingredienti

Per la zuppa:

- 900g di patate dolci, pelate e tagliate a fette grosse
- 1 spicchio d'aglio, tritato
- 45ml (3 cucchiaini) di olio di oliva
- 1 cipolla rossa, tritata
- 2 coste di sedano, a tocchetti
- 1 carota, a tocchetti
- 2 rametti di timo
- 15ml (1 cucchiaino) di cumino macinato
- 2,5ml (½ cucchiaino) di salsa di peperoncino piccante
- pepe nero macinato al momento
- 1,2L di brodo vegetale

Per la crema:

- 2,5ml (½ cucchiaino) di paprica
- 2,5ml (½ cucchiaino) di pepe di cayenna
- 100ml di panna



Per decorare:

rametti di coriandolo,
paprica e pepe nero
macinato al momento

Istruzioni per la preparazione

1. Preriscaldate il forno a 200°C. Mettete le patate e l'aglio in un tegame per arrosto e cospargete con 30ml (2 cucchiaini) di olio d'oliva. Cuocete in forno per 30 minuti, fino a quando le patate saranno morbide.
2. Nel frattempo, scaldare l'olio rimasto in una pentola capiente dai bordi alti e cuocete la cipolla, il sedano, la carota e il timo per 10 minuti, mescolando di tanto in tanto.
3. Aggiungete le patate dolci e l'eventuale sughero del tegame. Incorporate il cumino, la salsa piccante, il pepe e il brodo vegetale. Portate ad ebollizione, coprite e lasciate cuocere a fuoco lento per 20 minuti.
4. Togliete la pentola dal fuoco, immergete a fondo il frullatore nel composto e lavorate a velocità 5 per circa 2 minuti, fino a ottenere una consistenza omogenea. Rimettete la pentola sul fuoco e lasciate cuocere fino a che il composto è ben caldo.
5. Per la crema: amalgamate delicatamente le spezie nella panna. Distribuite la zuppa fumante in quattro scodelle calde da portata e aggiungete una cucchiainata di crema al centro. Guarnite con rametti di coriandolo e spolverate con paprica e pepe nero macinato al momento.