

Zuppa di mare



Tempo preparazione:
10 minuti

Tempo di cottura:
30 minuti

Dosatura:
Per 4 persone

Elenco ingredienti

2 patate pelate
1 cipolla sbucciata
30ml/2 cucchiari di olio di semi di girasole
2 pomodori dimezzati
2 spicchi d'aglio sbucciati
600ml di brodo di pesce
300ml di latte
225g di gamberetti pelati
Sale e pepe a piacere

Istruzioni per la preparazione

1. Usando il disco per affettare fine, affettare la cipolla e la patata nel food processor. Scaldare l'olio in una pentola con fondo pesante, aggiungere le patate,



la cipolla e i pomodori, poi mettere il coperchio e cuocere a fuoco lento per 10 minuti.

2. Aggiungere aglio, brodo, latte e gamberetti e portare ad ebollizione.

Coprire e sobbollire piano per 20 minuti.

3. Lasciare raffreddare leggermente, poi frullare (se necessario in varie volte) fino ad avere un composto uniforme.

4. Condire con sale e pepe nero macinato al momento, rimettere nella pentola e riscaldare a fuoco lento.