



# Zuppa di barbabietole e albicocche

di Bettina Breiter

**Per 4 persone, preparazione: 20 minuti**

Ingredienti:

600 ml di brodo di pollo  
4 grandi barbabietole (cotte)

200 g di albicocche fresche  
250 ml di succo d'arancia

Sale  
Pepe

## Preparazione:

1. Portare a ebollizione il brodo di pollo in una padella. Versarlo in un contenitore alto.
2. Pelare le barbabietole e tagliarle a pezzettoni. Unire le barbabietole al brodo di pollo e frullare il tutto. Insaporire e condire generosamente con sale e pepe.
3. Tagliare a metà le albicocche e privarle del nocciolo. Frullare insieme al succo d'arancia.
4. Riscaldare le due puree separatamente in una padella. Impiattare la zuppa di barbabietole, aggiungere la purea di albicocche e mescolare creando un effetto marmorizzato.
5. A piacere, guarnire con dei semi (es. semi di girasole, di zucca, ecc.).

Da accompagnare con: Pane croccante

Profilo personale:

Bettina Breiter nutre una vera passione per la cucina e per il cibo e gestisce con successo da 3 anni il suo Foodblog Steamhaus. Le sue ricette sono concepite specificatamente per forni a vapore combinati e cuocivapore, ma possono essere preparate anche in modo tradizionale.

Visitate il suo blog: [www.steamhaus.ch](http://www.steamhaus.ch)