WALA
Arzneimittel

Zuppa di pastinaca

di Ida Spanu

Per 4 persone

Ingredienti:
250 g di sedano rapa
500 g di pastinaca
Un pezzettino di zenzero e uno di curcuma
2 foglie d'alloro
2 cipolle medie
25 g di burro od olio di oliva
2 litri di acqua
50 ml di aceto balsamico bianco
Sale, pepe, 1 cucchiaino di noce moscata

Preparazione:

1. Sbucciare il sedano rapa e la pastinaca e tagliarli a cubetti.
2. Sbucciare le cipolle, dividerle in quarti e tagliarle grossolanamente.
3. Soffriggere leggermente il tutto con burro (od olio di oliva) e insaporire con sale e pepe.
4. Aggiungere l'aceto e far cuocere finché la parte liquida non evapora.
5. Mettere la noce moscata e le foglie d'alloro e ricoprire con acqua.
6. Aggiungere lo zenzero e la curcuma, tagliati finemente, e cuocere a fuoco medio per circa 20 minuti, finché le verdure non sono morbide.
7. Togliere le foglie d'alloro, ridurre in purea e aggiungere spezie a piacere.

Buon appetito!