



## Vellutata ai finferli e pino cembro



PORZIONI: 2 PERS.

TEMPO DI PREPARAZIONE: 15 MIN.

TEMPO DI COTTURA: 30 MIN.

### Ingredienti

#### Per la zuppa di finferli:

- 400 g patate
- 400 g finferli
- 2 cipolle piccole
- olio d'oliva extra vergine per soffriggere
- 750 ml di brodo vegetale

- 150 g di panna montata (vegana)
- sale e pepe
- noce moscata macinata
- 3 rametti di rosmarino

#### Olio aromatico al pino cembro:

- 50 ml di olio d'oliva extra vergine
- 2 gocce di OE di pino cembro



### Preparazione

#### Per la zuppa di finferli:

- Pulire i finferli. Sbucciare, lavare e tagliare a cubetti le patate.
- Sbucciare e tritare le cipolle.
- Scaldare l'olio d'oliva in una pentola. Soffriggere le cipolle, le patate e metà dei finferli.
- Aggiungere il brodo vegetale e cuocere a fuoco lento per circa 20 minuti.
- Ridurre la zuppa in purea con un frullatore a mano.
- Aggiungere la panna. Insaporire con sale, pepe e noce moscata.
- Rosolare i restanti finferli nell'olio. Salare e pepare.
- Lavare i rametti di rosmarino, scuoterli e staccare gli aghi.
- Versare la zuppa in piatti riscaldati e servire con i finferli rosolati e le erbe aromatiche.

#### Per l'olio aromatico al pino cembro:

- Mescolare 50 ml di olio d'oliva con 2 gocce di olio essenziale di pino cembro biologico, agitare bene e servire insieme alla zuppa.