

CANNAMELA

Minestra al curry



Ingredienti

- 1,5 l brodo vegetale
- 1 cucchiaino prezzemolo CANNAMELA
- Inoltre:
- 50g panna
- 1 mela
- 1 cipolla mondata
- 1 cucchiaino curry CANNAMELA
- 1 cucchiaino curry CANNAMELA
- 20g olio extravergine di oliva
- qb sale



Porzioni
4 persone



Portata
Primo



Tempo
15 minuti



Difficoltà
Facile



Cottura
In pentola



Kcal per
persona
132*

* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)

I nostri partner

DOLCI CUCINA



Preparazione

- 1** Versare in una pentola il brodo vegetale, aggiungere l'olio extravergine d'oliva e aromatizzare con il prezzemolo CANNAMELA.
- 2** Porre la pentola sul fuoco e fare cuocere per 5 min.
- 3** Salare, poi unire la mela sbucciata e tagliata a pezzetti.
- 4** Completare con la cipolla intera.
- 5** Aromatizzare con il curry CANNAMELA.
- 6** Lasciare sobbollire per 30 min su fuoco moderato. Eliminare la cipolla.
- 7** Unire la panna, fare andare ancora per 5 min, poi trasferire nei piatti e servire.