

## Vellutata di barbabietola, arancia e zenzero



### Ingredienti

- 600 g barbabietole lessate
- 100 g cipolla
- 50 g sedano
- 40 g carota
- 200 g patata
- 1,5 l brodo di verdura
- 1 arancia
- 2 cucchiaini zenzero macinato CANNAMELA
- qb sale
- qb pepe nero macinato CANNAMELA
- 20 g olio extravergine d'oliva
- qb pane integrale tostato



Porzioni  
4 persone



Portata  
Primo



Tempo  
30 minuti



Difficoltà  
Facile



Cottura  
In  
casseruola



Kcal per  
persona  
151.25\*



## Preparazione

- 1** In una casseruola versare l'olio con la cipolla, la carota e il sedano tritati e fare dorare.
- 2** Unire le barbabietole e la patata tagliate a cubetti.
- 3** Aromatizzare con lo zenzero macinato CANNAMELA.
- 4** Coprire con il brodo, regolare di sale e di pepe nero macinato CANNAMELA e cuocere per 30 min.
- 5** Allontanare la preparazione dal fuoco e frullare.
- 6** Rimettere sul fuoco e aromatizzare con la scorza grattugiata dell'arancia. Cuocere ancora per 5 min.
- 7** Porre nei piatti e decorare con crostini di pane tostati e scorzette d'arancia.