Vellutata di sedano al gorgonzola

scritto da Mirko Achermann | 6 Gennaio 2022
Per 4 persone

Ingredienti:

- 1.3 litri di brodo vegetale
- 1 cespo di sedano da circa 600 gr
- 250 gr di patate
- 1 scalogno
- 4 fette di pancarré
- 100 g di gorgonzola piccante
- olio extravergine d'oliva
- Sale
- Pepe

Preparazione:

Pulite il sedano e lavatelo tenendone da parte le foglie più tenere.

Tagliate a tocchetti le costole.

Sbucciate le patate, lavatele e riducetele a cubetti.

Affettate lo scalogno.

Scaldate 2 cucchiai di olio in una pentola e rosolatevi le verdure con un pizzico di sale per qualche istante. Poi versatevi un litro di brodo e fate bollire per 20 minuti.

Nel frattempo, togliete la crosta al pancarré, tagliatelo a cubetti e abbrustolitevi sotto il grill del forno.

Sempre sul tuoco trulate le verdure con il frullatore a immersione, unite il gorgonzola a pezzetti e fatelo fondere mescolando. Diluite a piacere la vellutata con il brodo rimasto (ben caldo), completate con le foglioline di sedano e una

macinata di pepe e servite con i crostini a parte.