

CREMA FREDDA DI CETRIOLI

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di cetrioli,
- 250 g di patate,
- 30 g di insalata lattuga,
- 1 cipolla,
- 50 cl di brodo,
- 50 g di panna,
- alcune foglie di mentuccia,
- 3 cucchiaini di olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Mondate, lavate e tagliate a pezzetti le verdure.

In un tegame scaldate tre cucchiaini d'olio, lasciatevi appassire la cipolla tritata e insaporitevi le verdure con alcune foglioline di mentuccia.

Regolate sale e pepe.

Unite il brodo caldo e fate cuocere per un quarto d'ora circa.

Passate tutto nel frullatore fino a ridurre il composto a una crema.

Rimettete sul fuoco, aggiungete la panna, lasciate scaldare e amalgamare per 5 minuti.

Spegnete, fate intiepidire a temperatura ambiente e poi mettete la crema di cetrioli in frigorifero per alcune ore.

Passate in una zuppiera, decorate con foglioline di mentuccia.