



VELLUTATA DI FINOCCHI CON SALSICCIA IN UMIDO, BIETOLA E PESTO DI SENAPI

Ingredienti

Per la vellutata

4 finocchi
1 patata
1 sponale (o cipollotto)
400 gr. di latte
200 gr. di acqua di cottura delle verdure (o brodo vegetale)
Sale, pepe e olio evo

Per la salsiccia in umido

200 gr. di salsiccia di maiale a punta di coltello
1 spicchio di aglio
2 foglie di alloro
1 rametto di timo
300 gr. di pomodorini al filo/passata di pomodoro
Peperoncino
Sale

Senapi

Procedimento

Per la vellutata

Lavare e tagliare i finocchi a pezzettini e immergerli in acqua per evitare l'ossidazione.

Lavare e pelare le patate e tagliarle a cubetti.

Tritare lo sponale e farlo soffriggere con un filo di olio evo, aggiungere le patate a cubetti, lasciare rosolare e aggiungere l'acqua di cottura appena bolle.

Aggiungere le patate a cubetti e far cuocere per circa 10 minuti.

Versare il latte e far cuocere affinché le verdure risultino ben cotte.

Fruttare il tutto con un mixer e correggere di sale e pepe.

Per la salsiccia in umido

Far soffriggere olio, aglio e odori.

Successivamente, aggiungere i pomodorini e lasciar cuocere.

Tagliare la salsiccia a tocchetti, aggiungerla ai pomodori e far cuocere per 10 minuti

Per il pesto di senapi

Frullare i senapi con un mixer ad immersione aiutandosi con olio extravergine di oliva e correggere con il sale

Per la bietola

Sbollentare le foglie di bietola in acqua e saltarle in padella.