



## Vellutata Di Verdure Con Stracciatella E Camomilla

Vellutata con sorpresa

### Ingredienti

**400 gr di minestrone**

**150 gr di brodo vegetale**

**60 gr di stracciatella**

**Camomilla solubile**

**Sale**

**Pepe**

**Olio**





## Preparazione

Minestrone è la parola chiave di questa ricetta.

Per la realizzazione di questo piatto dovete partire da un buon minestrone. Non importa quale sia, scegliete il vostro preferito. Fresco o congelato, non importa. Io ad esempio ho usato un minestrone casalingo che avevo congelato tempo fa.

Cuocete il vostro minestrone in una pentola con il brodo vegetale. Salate, pepate e assaggiate. Girate di tanto in tanto e aggiungete brodo se lo volete più liquido.

Terminata la cottura del minestrone frullatelo con un filo d'olio fino a renderlo una crema.

A questo punto impiattate la vostra vellutata, posizionateci sopra della stracciatella e appena prima di servire aggiungete dei granelli di camomilla solubile.

Così facendo la camomilla avrà giusto il tempo sciogliersi da non vedersi più alla vista, ma sentirsi ancora a pieno come proprio appena messa al gusto per un effetto sorpresa davvero unico.