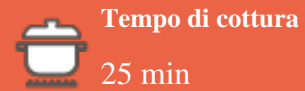
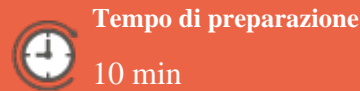


Crema di piselli e salmone - Zuppe e minestroni



Ingredienti

**DOSI PER
4 porzioni**

500 g di Piselli freschi sgranati

120 g di Salmone in scatola

4 Cipollotti

1 spicchio di Aglio

1 Limone bio

160 ml di Panna fresca

1 l di Brodo vegetale

1 cucchiaino di Curry

Prezzemolo fresco

Menta fresca

1 pizzico di Peperoncino

2 cucchiaini di Olio extravergine di oliva

Sale



Preparazione

- Ponete il brodo in una pentola e portatela a leggero bollore. Mondate i cipollotti, lavateli e tagliateli a rondelle abbastanza fini.
- Fate appassire i cipollotti affettati in un tegame con un filo di olio, a fuoco basso per circa 4 minuti, quando saranno diventati traslucidi unite i piselli, l'aglio a fettine, delle foglie di prezzemolo e fateli insaporire per un paio di minuti.
- Condite con il curry, versate il brodo bollente e continuate la cottura per 15 minuti circa. Spegnete il fuoco, aggiungete delle foglioline di menta fresca, un po' di succo di limone e un pizzico della sua scorza grattugiata; frullate con il mixer a immersione, finché otterrete una crema liscia.
- Rimettete la crema su fuoco basso per circa 2 minuti, mescolando con la frusta a mano; se la preparazione risultasse troppo densa, unite poca acqua bollente, poi regolate di sale e condite con un pizzico di peperoncino.
- Servite la crema calda oppure tiepida, dopo averla versate nelle fondine individuali. Distribuite poi anche la panna sulla superficie, aggiungete il salmone scolato e decorate con delle foglioline di prezzemolo fresco, tritate grossolanamente.