



## VELLUTATA DI PISELLI ALLA MENTA CON CROSTINI

### INGREDIENTI

- 300 g di pisellini surgelati
- 20 g di foglie di menta
- 100 g di spinaci
- 1 cipolla marrone tritata finemente
- 3-4 spicchi d'aglio tritati finemente
- 100 g di panna intera
- 300 ml del brodo che preferisci
- 4 fette di pane
- 3 CC di olio d'oliva
- 1 CC di succo di limone
- 1 cc di aceto balsamico

### RICETTA

1. Versare l'olio d'oliva nella pentola e scaldarla a fuoco medio. Quando l'olio è caldo, aggiungere la cipolla e girare finché si è ammorbidita.
2. Aggiungere i piselli surgelati, gli spinaci e la menta. Posizionare il coperchio sulla pentola per attivare il metodo di cottura VITALOK. Ridurre la fiamma il più possibile e lasciare cuocere per altri 10 minuti, ricordandosi di non togliere il coperchio durante la cottura.
3. Nel frattempo, eliminare la crosta dalle fette di pane e tagliarle a cubetti di 2 cm. Tostarli in padella a fuoco medio finché sono dorati.
4. Mescolare in una ciotola piccola l'olio d'oliva, l'aglio tritato finemente, il succo di limone, l'aceto balsamico, il sale e il pepe. Una volta incorporati tutti gli ingredienti, versarli sopra i crostini tostatati e cuocere fino a completa evaporazione del composto.
5. Dopo aver cotto le verdure per 10 minuti, togliere il coperchio e aggiungere il brodo e la panna. Frullare finché la zuppa non assume una consistenza cremosa oppure usare il frullatore iCook per preparare una porzione più ridotta.
6. Servire la vellutata guarnita con una cucchiata di panna intera e accompagnata dai crostini. Buon Appetito!