

OLIO CUORE

Vellutata di topinambur con pesto e noci



Ingredienti

- 600 g topinambur
- 300 g patate
- 70 g cipolla
- 1 l brodo vegetale
- 30 g noci
- 120 g **Pesto alla Genovese classico Cuore**
- 3 cucchiari **Olio di Mais Cuore**
- **Sale Iposodico Cuore**

- **Portata: Primi**
- **Tempo: 5"**
- **Persone: 4**
- **Calorie: 416 Kcal**
- **Grassi: 28.25 g**

Preparazione

- Sbucciare le patate e i topinambur e tagliarli a rondelle della stessa dimensione.



- In una pentola versare un cucchiaio di **Olio Cuore**, scaldarlo, unire la cipolla tritata e fare imbiondire.



- Aggiungere topinambur e patate. Salare, lasciare insaporire per qualche minuto, poi coprire con brodo caldo.
- Cuocere per circa 30 minuti unendo all'occorrenza brodo caldo. Salare.
- Allontanare dal calore e frullare.



- Servire la vellutata con il **Pesto alla Genovese classico Cuore**.



- Completare con le noci tritate grosse e servire.



La ricetta è stata preparata con:



Olio di Mais



Sale Iposodico



Pesto alla Genovese