

## Crema di sedano

Categoria:

Minestre



---

### Ingredienti per 1 Liter/1 l al 100% (quantità netta)

15 g	Burro
40 g	Cipolle
40 g	Porro bianco
200 g	Sedano rapa
15 g	Farina bianca
1 l	<i>Fondo di verdura</i>
8 cl	Panna 25%
4 cl	Latte
0.4 x	Condimento
2 g	Levistico, fresco

#### Mise en place

- Pelare il sedano e tagliare a cubi
- Pelare e tagliare le cipolle
- Lavare il porro e tagliarlo alla paesana
- Lavare, sfogliare e tritare finemente il levistico

#### Preparazione

- Far sudare la verdura con il burro
- Aggiungere il sedano e continuare a stufare
- Cospargere con la farina
- Aggiungere il brodo e portare ad ebollizione rimestando
- Sobbollire a fuoco moderato rimestando regolarmente, per circa 30 minuti
- Mixare e portare nuovamente ad ebollizione
- Raffinare con la panna ed il latte
- Rettificare il gusto e la consistenza
- Cospargere il levistico e servire