

Crema di funghi pleurotus e sedano rapa con olio al cacao

Mi sono accorta che di minestre, zuppe, creme non ne ho mai messe nel blog, in realtà io sono il tipo che mangia il minestrone anche d'estate, solo che mi sembrano sempre ricette troppo semplici da postare.

Anche questa è semplicissima, molto coccolosa e autunnale, l'unica nota originale è il cacao, che ultimamente m'è presa la mania, ma ovviamente si può omettere, si può condire per esempio con un bel pesto ligure che nelle minestre di verdure ci sta benissimo.

Ho scaldato in una pentola (uso quella di ghisa per ste cose) poco olio evo, con scalogno, aglio e zenzero tritati, anice, cumino, ho aggiunto il sedano rapa e i funghi tagliati a dadini piccoli, anche le foglie del sedano rapa, ho lasciato insaporire nell'olio e poi ho aggiunto l'acqua. Ho cotto un'oretta, ho lasciato riposare, ho frullato, ho riscaldato e poi servito con una emulsione di 4 parti di olio evo + 1 parte di salsa di soia + 1 parte di cacao amaro in polvere. Ho decorato con foglioline di stevia, che sono dolcissime.

