



# Crema di pastinaca

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione 15 Min.  
Tempo di 15 Min.  
cottura  
Porzioni 4  
Elettrodomestico Combair V2000 dal 2021

Zuppa cremosa di pastinaca e vino bianco con topping croccante al rosmarino. Semplice, elegante e vegano.

## Olio di prezzemolo

100 ml d'olio di semi di  
girasole

50 ml di olio di oliva delicato

75 g di prezzemolo a foglia liscia, solo foglie

## Croccante al rosmarino

50 g di pane grattugiato panko

2 rametti di rosmarino, solo foglie, finemente tritate

1 cucchiaini d'olio d'oliva

1 un pizzico di sale

## Zuppa

1 cucchiaini di margarina

1 cipolla, grossolanamente tritato

200 g di pastinaca, sbucciato, a pezzi di circa 2 cm

150 ml di vino bianco

350 ml di brodo vegetale

150 ml alternativa vegetale  
alla panna





un pizzico di noce moscata  
macinata

un pizzico di sale

un pizzico di pepe

## Olio di prezzemolo

Scaldare l'olio di semi di girasole e l'olio d'oliva in una padella a fuoco medio (livello 6) fino a circa 55 °C. Versare l'olio caldo con il prezzemolo in un frullatore e frullare ad alta velocità per circa 8 minuti. Foderare un colino da cucina con una garza, filtrare con cura l'olio alle erbe e spremere bene il panno. Versa l'olio alle erbe in una bottiglia scura, lascialo raffreddare e conservalo in frigorifero.

## Croccante al rosmarino

Preriscaldare lo spazio di cottura con aria calda a 160 °C. Mescolare pangrattato panko, rosmarino, olio d'oliva e sale in una ciotola, quindi disporre su una teglia rivestita con carta da forno. Inserire il vassoio nello spazio di cottura preriscaldato e cuocere per circa 15 minuti fino a doratura. Rimuovere, lasciare raffreddare, quindi riporre in un contenitore ermetico.

**(Pre)riscaldare la camera di cottura a 160 °C con Aria calda**

**Preriscaldamento completato. Inserire il recipiente.**

**Aria calda 160 °C per 15 Min.**

## Zuppa

Sciogliere la margarina in una padella a fuoco medio-alto (livello 6-7). Aggiungere cipolla e aglio, soffriggere fino a renderli traslucidi per circa 3 minuti. Aggiungere le pastinache e soffriggere per circa 2 minuti. Versare il vino bianco e lasciare sobbollire per circa 2 minuti. Aggiungere il brodo vegetale e il sostituto della panna, coprire e portare a ebollizione a fuoco alto (livello 8-9). Ridurre il calore al minimo (livello 3-4) e cuocere a fuoco lento per circa 25 minuti. Frullate la zuppa in un robot da cucina o con un frullatore a immersione fino a ottenere una consistenza liscia, e condite con noce moscata, sale e pepe. Impiattare la zuppa, condire con olio al prezzemolo e cospargere con croccante di rosmarino.

## Consigli

Lascia raffreddare la zuppa, versala in un sacchetto sottovuoto, sigillala sottovuoto e congelala per la conservazione.

Per l'olio al prezzemolo, è molto importante che il prezzemolo sia lavato accuratamente e tamponato asciutto.

## Accessori

Teglia da forno

casseruola (ca. 16 cm ø)

Pentola con coperchio (circa 20 cm ø)





## Ulteriori informazioni

---

Creato il

28.01.2026

