elGourmet

Zuppa di finocchi

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Caldo de verduras: 750 cc
Aceite De Oliva: 2 cdas.
Perejil: 2 cdas.
Hinojos: 4 Unidades
Sal: A gusto
Nabos: Unidades
Pimienta: A gusto
Jamòn crudo: 50 g

Varios

Perejil: Cantidad necesaria
Pimienta: A gusto
Mozzarella tipo búfala: 100 g
Pan de campo: 4 Rodajas

Preparación de la Receta

- Elimine la parte verde de los hinojos.
- Corte los hinojos en dados pequeños.
- Corte los puerros en ruedas finas.
- Corte el *jamón* en juliana gruesa.
- Pique el *perejil*.
- En una *cacerola* con aceite de oliva saltee el *jamón* con el *hinojo* y los puerros.
- Condimente con sal y pimienta.
- Agregue la mitad del caldo y el *perejil*.
- Deje cocinar 15 minutos e incorpore el resto del caldo.
- Cocine de 15 a 20 minutos más.
- Licúe la mitad de la preparación.
- Corte la *mozzarella* en dados.
- En una sartén con aceite de oliva fría las rodajas de pan.
- Cuando las dé vuelta ponga encima de cada una un poco de mozzarela.
- Aromatice con el *perejil* picado y la pimienta.

Presentación

- En el fondo de un plato acomode una *rodaja* de pan, encima una parte de *sopa* licuada y otra sin licuar.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/zuppa-di-finocchi