

Vellutata di Piselli con Burrata, Pomodori Secchi e Sale Nero delle Hawaii

INGREDIENTI (per 2 persone)

2 cipollotti freschi
500 gr. di piselli (già sgranati)
500 ml di brodo vegetale
½ bicchiere di latte
100 gr. di pan carré integrale
4 pomodori secchi
300 gr. di burrata
olio extravergine di oliva
sale
pepe
sale nero delle Hawaii per la decorazione
basilico per la decorazione

PREPARAZIONE

Lavate i cipollotti, affettateli finemente (io utilizzo anche la parte verde) e rosolateli in una casseruola con un po' d'olio. Dopo qualche minuto unite i piselli e, dopo averli fatti insaporire, versate il brodo; coprite e cuocete a fuoco medio per circa 20 minuti. A questo punto frullateli con il mixer ad immersione fino ad ottenere una crema; rimettete la pentola sul fuoco, aggiustate di sale, macinate un po' di pepe e versate il latte; mescolate un paio di minuti, quindi spegnete il fuoco.

Tagliate a cubetti il pan carré e ponetelo su una teglia ricoperta di carta da forno; versate un filo d'olio e fate abbrustolire in forno il tempo necessario a far sì che diventi croccante. Tagliate i pomodori secchi in cubetti piccoli.

Servite la vellutata nelle scodelle ponendo al centro di ognuna di esse un generoso cucchiaino di burrata; decorate con i pomodori secchi, il sale nero e qualche foglia di basilico. Servite accompagnata con i crostini di pane dorati in forno.