

Minestra di succo di mela e cavolo bianco con il succo di mela Jonagold



Ricetta per 2 persone

Ingredienti:

per le crêpes:

un cucchiaino scarso di semi di cumino
125 gr di farina 00
150 ml di latte
100 ml di acqua gasata
2 uova
Sale

per la minestra:

olio
1 piccola cipolla
200 gr di cavolo bianco
150 ml di succo di mela di montagna
400 ml di brodo vegetale
100 ml di panna acida
sale e pepe

Preparazione:

Sminuzzare finemente i semi di cumino. Mischiarli insieme alla farina ed ad un pizzico di sale. Aggiungere poi delicatamente prima il latte e poi l'acqua gasata. Infine aggiungere al composto le uova e mescolare fino ad ottenere una crema liscia. Lasciare riposare per 30 minuti. Riscaldare un pò di olio in una padella e formare le crêpes. Per la minestra tagliare finemente le cipolle e arrostarle con un pò di olio. Aggiungere il cavolo bianco tagliato a striscio-line e cuocere per 3 minuti. Coprire il tutto con il succo di mela di montagna e il brodo vegetale. Lasciare sobbolire la minestra per ca. 20 minuti. Infine aggiungere la panna acida e passare al setaccio. Aggiustare di sale e pepe, tagliare in striscio-line le crêpes al cumino e servire come accompagnamento alla minestra.

