Ricetta Vellutata di piselli con latte di cocco, zenzero e lime

Ingredienti

- 10 g MAGGI Dado Vegetale 10 cubi
- 40 g 1 Scalogno
- 10 g 10 Grammi Zenzero
- 70 g 1 Lime (Succo e foglie di Kaffir)
- 500 mg 500 ml di acqua
- 150 mg 150ml di bevanda vegetale a base di Cocco
- 1 Cucchiaino 1 cucchiaino di Olio di Cocco
- 2 g Peperoncino in polvere q.b.
- 1 g Foglie di coriandolo q.b.
- 2 g Sale q.b
- 700 g 700 gr di Piselli
- 1 g Pepe nero q.b

Istruzione

1. Trita lo scalogno e lascialo appassire in padella con olio di cocco.
2. Metti i piselli, foglie di kaffir e lo zenzero grattugiato in una pentola capiente. Aggiungi lo scalogno e versa il brodo.
3. Fai bollire il tutto per qualche minuto finché i piselli non saranno morbidi e gli aromi si saranno amalgamati.
4. Trita il coriandolo fresco.
5. Versa il latte di cocco e il succo di lime nella zuppa. Aggiungi del coriandolo tritato (lasciandone un po' per la decorazione) e un pizzico di peperoncino.
6. Frulla il tutto fino ad ottenere una crema omogenea.
7. Condisci con sale e pepe. Infine, servi la zuppa guarnendola con il coriandolo.

Nutrizione

carboidrati	19.74 g
Energia	113.92 kcal
grassi	2.14 g
Proteine	5.65 g

22 Minuti

4 porzioni