
Minestra estiva finlandese

Autore: Fabio Di Nunno

Fonte: Città Nuova

La ricetta di questa ricetta finlandese renderà più leggero l'impatto con la fine dell'estate

L'estate è finita, ma i suoi echi sono ancora forti. Ecco la ricetta di una minestra finlandese per prolungare l'estate e cominciare l'autunno con gusto. **Ingredienti per 4 persone** 2 carote medie 4 patate ½ cavolfiore 100 g di piselli (anche surgelati) 1 ½ di acqua 1 oppure 2 cucchiaini di farina un cucchiaino di sale ½ l di panna da cucina pepe q. b. noce moscata q. b. prezzemolo q. b. aneto q. b. maggiorana q. b. **Tempo di preparazione** 30 minuti Lavare la verdura e tagliare in pezzi piccoli quanto un pisello. Portare l'acqua salata ad ebollizione. Prima calare le patate, poco dopo le carote. Cuocere il tutto a fiamma bassa per circa 10 minuti. Aggiungere il cavolfiore e infine i piselli. Mescolare la farina con la panna, aggiungere questo composto alla minestra e cuocere brevemente. Aggiustare di sale, pepe, noce moscata e le erbe fresche. *(Ricetta adattata da "L'Europa a tavola. Un viaggio gastronomico attraverso l'Europa", Europe Direct di Bolzano e Innsbruck, 2012)*