

49-Vellutata di finocchi con yogurt e aneto

Ingredienti: per 1 persona, brodo vegetale 200g, finocchio con barbine verdi 150g, yogurt bianco 100g, 1 cucchiaino di olio extravergine, aneto fresco, limone, sale

Portate a bollore il brodo, unite il finocchio con le sue barbine: daranno alla vellutata un delicato colore verde.

Cuocete per 10-12 minuti, finché il finocchio sarà molto tenero, quindi frullatelo con il brodo di cottura.

Lasciate intiepidire e unite lo yogurt e l'olio, mescolando bene.

Completate con 2-3 spicchi di limone pelati a vivo e tagliati a metà; salate se serve, con moderazione e aromatizzate con un po' di aneto