



# RAGÙ ALLA CREMA DI CAVOLO RAPA CON PATATE (THERMOMIX)



## QimiQ VANTAGGI

- Consistenza cremosa in poco tempo
- Sapore pieno con meno grassi
- È possibile riscaldare senza problemi



## Suggerimenti

Finisci con il cerfoglio.

## INGREDIENTI PER 4

### PER LE PATATE

**600 g** Patate,

**60 g** Olio d'oliva

Sale

Rami di rosmarino

### PER IL RAGÙ ALLA CREMA DI CAVOLO RAPA

**250 g** QimiQ Sauce Base

**1** Dente d'aglio

**80 g** Cipolla (Cipolle),

**60 g** Burro

**125 g** Pasta di acqua e spezie\* o brodo vegetale

**500 g** rapa,

**200 g** Piselli verdi

Sale

## PREPARAZIONE

1. Riscaldare il forno a 180 °C.
2. Mescola bene le patate con l'olio d'oliva e le spezie, disponile su una teglia e cuocile in forno preriscaldato per 25 minuti.
3. Porre l'aglio e le cipolle nella ciotola di miscelazione, tritare per 3 sec./velocità 5.
4. Aggiungere il burro e cuocere a vapore per 2 min./120 °C.
5. Mettere l'acqua e la pasta di spezie o il brodo vegetale nella terrina. Aggiungere il cavolo rapa tagliato a dadini al Varoma. Mettere il Varoma sulla ciotola di miscelazione e impostare su 12 min./aroma/ velocità 1.
6. Mettere da parte il sapore.
7. Aggiungere la base di crema QimiQ, il cavolo rapa, i piselli e le spezie nella terrina, cuocere per 2 min./120 °C/livello 1.5 fino a quando è pronto e condire a piacere.
8. Servire con le patate.