



# Zuppa all'aglio gratinata

27 Aprile 2020



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE  
15 MIN



TEMPO DI COTTURA  
1 H 10 MIN



CALORIE  
630K

NOTE

## INGREDIENTI

4 teste di Aglio

2 Patate medie

1 Carota

2 Porri

120 g di Parmigiano grattugiato

1 Limone bio

2 rametti di Timo fresco

200 ml di Latte

1.2 l di Brodo vegetale

4 fette di Pane tostato

1 cucchiaio di Olio extravergine di oliva (per arrostire)

4 cucchiaini di Olio extravergine di oliva (per appassire)

Sale

Pepe

## Preparazione

- Accendete il forno a 180°C. Mettete in una teglia metà dose di spicchi di aglio con la buccia e conditeli con un filo di olio, un po' di sale e pepe. Copriteli bene con un foglio di alluminio e trasferite la teglia in forno caldo, fino a quando gli spicchi saranno diventati molto teneri, per circa 30-40 minuti.
- Intanto ponete il brodo sul fuoco e portatelo a bollore leggero. Pelate le patate e la carota, lavatele e tagliatele a pezzetti; tritate i porri.
- Quando gli spicchi di aglio saranno cotti, tirateli fuori dal forno, attendete che si intiepidiscano, togliete la buccia e metteteli da parte in una ciotola.
- Versate un filo d'olio in un tegame con fondo spesso, aggiungete i porri tritati, un po' di timo, e fateli appassire sulla fiamma molto bassa, fino a quando saranno diventati traslucidi. Aggiungete gli spicchi di aglio arrostiti, quelli crudi (sbucciati), le patate e la carota preparate e lasciate cuocere a fiamma media per 2-3 minuti.
- Versate il brodo bollente nel tegame con le verdure, coprite, abbassate la fiamma e lasciate bollire per circa 20 minuti, fino a quando l'aglio sarà tenero. Aggiungete il latte e lasciate sobbollire qualche minuto, versate il succo di metà dose di limone, salate e pepate.
- Frullate tutto con il mixer a immersione, fino a ottenere una purea morbida, e rimettete sulla fiamma, sempre moderata, per qualche minuto.
- Suddividete la zuppa nelle fondine da forno individuali, adagiate su ognuna una fetta di pane tostato e spolverizzate con il parmigiano, pepe e qualche fogliolina di timo.
- Fate gratinare la zuppa in forno a 200°C per 8-10 minuti, quindi servite.

Carla Marchetti

## I consigli di Carla

---

- Le teste di aglio da utilizzare per questa ricetta dovranno essere abbastanza grandi, circa 80 g l'una. Se le trovate più piccole, potete usarne fino a 2 per ogni commensale.