

RICETTE - Zuppa di broccoli di Gordon Ramsay



Finora, darei il premio per il piatto quaresimale più semplice e rapido, e al tempo stesso di più sicuro effetto, alla [zuppa di broccoli di Gordon Ramsay](#), composta da soli broccoli e acqua, più sale a piacere: davvero, come la definisce Ramsay, "easy beyond belief" (facile da non credere).

Vediamo il procedimento. Un cespo di broccolo serve abbondantemente due persone, e va privato del gambo, lasciando solo le cime, o alberelli. Non preoccupatevi se durante il taglio ne massacrarete qualche pezzo, tanto poi si frulla tutto. Tuttavia, ricordate che i pezzi più o meno uniformi aiuteranno il broccolo a bollire in modo più uniforme.

Gettate le cime di broccolo in acqua bollente salata (Ramsay aggiunge sale prima e dopo avere aggiunto i broccoli) e lasciate bollire per circa 4 minuti. I broccoli saranno pronti quando il coltello passerà facilmente attraverso le cime, diventate morbide e di un colore

verde brillante.

Scolate i broccoli, e mentre sono ancora caldi e fumanti metteteli nel frullatore (non aspettate, perché se si raffreddano, la consistenza della zuppa rimarrà granosa). Aggiungete circa la metà dell'acqua di cottura (fino a poco più di metà altezza del recipiente del frullatore), che è ricca del sapore e delle sostanze nutrienti dei broccoli. Frullate iniziando con alcuni impulsi singoli, aggiustate di sale alla fine, e... la zuppa è pronta per essere messa in recipienti di vario tipo, dai piatti fondi alle tazze da tè.

Qualche pezzo di noci tritate e sparse sulla zuppa aggiunge una buona consistenza, lasciando la stessa impressione di un'aggiunta di parmigiano grattugiato: provare per credere!

Ovviamente, chi desidera altri sapori potrà aggiungere spezie o erbe, ma l'aspetto grandioso di questa zuppa è proprio la sua estrema semplicità, che la fa stare dignitosamente da sola in un contesto di piatti di digiuno stretto.

Chi ha bambini che fanno i capricci a mangiare broccoli potrà presentare questo piatto fumante chiamandolo "zuppa di drago" o "zuppa di cocodrillo"... la novità inattesa renderà la zuppa irresistibile!

Non c'è settimana di Quaresima in cui non appaia questa zuppa sulla mia tavola, e in molte sere in cui ritorno stanco per qualche funzione durata molto a lungo in chiesa, è un toccasana per non passare troppo tempo a cucinare.

Enjoy your broccoli soup!