

ZUPPA TOSCANA KETO

Dosi: **4**
Tempo di **10** Verbale
preparazione:
e:
Tempo di **30** Verbale
cottura:
Tempo **40** Verbale
totale:

INGREDIENTI

- **1 kg di salsiccia italiana**
- **½ tazza di panna da montare**
- **1 cucchiaino di aglio**
- **2 tazze di foglie di cavolo riccio**
- **1 sacchetto di ravanelli da 16 onces**
- **1 cipolla**
- **30 libbre di brodo vegetale**

CONSIGLI

1. **Tagliare i ravanelli a pezzetti e frullare fino a che liscio**
2. **In una pentola aggiungere la cipolla e la salsiccia, cuocere fino a quando non si rosola, aggiungere i ravanelli, il brodo e la salsiccia.**
3. **Cuocere a fuoco medio, aggiungere la panna da montare, le foglie di cavolo nero e le foglie di**

cavolo nero.

- 4. Cuocere per un paio di minuti**
- 5. Rimuovere e servire**