**Zuppa di castagne e sedano rapa**

**Stagione:** autunno, inverno

**Ingredienti per 4 persone**

1 sedano rapa medio

150 g castagne lessate e pulite

1 porro piccolo

1 scalogno

1 patata

1 carota

1 cucchiaino Indian Tea Masala Virya®

2 cucchiaini zenzero fresco grattugiato

700 ml brodo vegetale

sale salgemma q.b.

olio extra vergine d’oliva o ghee (burro chiarificato)

**Preparazione**

Tagliare il porro e lo scalogno finemente e appassirli in un po’ d’acqua. Aggiungere la carota, la patata, il sedano rapa tagliati a cubetti e il brodo. Cuocere con Indian Tea Masala Virya®, zenzero. Aggiungere le castagne a fine cottura e frullare il tutto. Regolare il sale e condire con olio o ghee. Servire caldo.

Se si vuole può essere servito con crostini di pane passati al forno