Vellutata piccante di spinaci con chips di noci e Parmigiano

Voglia di vellutata? Prova questa con spinaci, peperoncino e chips di Parmigiano, ti conquisterà!

Chi lo dice che le **vellutate** sono buone solo d'inverno? Questa è **fresca e saporita**, perfetta da gustare anche durante una cena estiva!
Preparala con **spinaci freschi** e una punta (piccola!) di **peperoncino**, per dare al piatto una sferzata di gusto. Decora e servi con alcune **chips di Parmigiano**, facili da preparare e ottime per insaporire il piatto.

Difficoltà: facile
Costo: basso
Tempo di preparazione: 5 min. + 15 min. di cottura

Ingredienti
(per 1 persona)

150 g di spinaci freschi Era Ora Despar
2 cucchiai di Parmigiano Reggiano Despar Premium grattugiato
1 cucchiaio di noci Bio,Logico Despar ridotte in granella
1 cucchiaio di olio extra vergine di oliva Bio,Logico Despar
La punta di un cucchiaino di peperoncino in polvere Despar
1 bicchiere di brodo vegetale (o acqua)
Un pizzico di sale marino integrale

Procedimento:
1. Cuoci a vapore gli spinaci per 10 minuti.
2. Inseriscili nel bicchiere del frullatore a immersione, aggiungendo il peperoncino, un mestolino di brodo vegetale, un pizzico di sale e l'olio. Frulla sino a ottenere un composto liscio e omogeneo, aggiungendo brodo per raggiungere la densità desiderata.
3. Disponi il Parmigiano in una padellina antiaderente, facendo uno strato omogeneo. Versa sopra la granella di noci e accendi il fuoco al minimo. Lascia cuocere sino a doratura (1 o 2 minuti), spegni il fuoco e lascia raffreddare.
4. Servi la vellutata con la cialda spezzettata.