LO SPEZIALE

Vellutata di Zucca

Con spezie aromatiche

lospeziale.bio

Vellutata di Zucca

INGREDIENTI per 2 persone

Zucca *500 g* | **Patate** *100 g* | **Brodo vegetale** *0,5 l* | **Cipolle bianche** *40 g*
Olio extravergine d'oliva *30 g* | **Spezie aromatiche** *1 cucchiaino*

PROCEDIMENTO

Iniziate con la preparazione del brodo vegetale. Poi pulite la zucca, tagliatela a fette ed eliminate sia la buccia esterna che i semi interni, tagliandola a cubetti. Pelate le patate e tagliatele a piccoli pezzi. Mondate la cipolla, tritatela finemente quindi trasferitela in un tegame con l'olio e lasciatela imbiondire a fuoco dolce. Unite poi anche la zucca e le patate. Aggiungete una parte del brodo fino a coprire tutte le verdure. Lasciate cuocere a fuoco dolce per 25-30 minuti, aggiungendo altro brodo di tanto in tanto. Una volta che le verdure saranno cotte, spegnete il fuoco e frullate il tutto con un mixer ad immersione fino ad ottenere una crema liscia ed omogenea. Quindi aggiungete un cucchiaino di preparato di **spezie aromatiche** e mescolate il tutto.

Spezie aromatiche
Antica Farmacia S.Anna

Scansiona e acquista.

VOXART.IT