

Vellutata di zucca



Avete ancora una zucca da consumare o avete qualche scorta in congelatore? Allora ecco un'altra ricetta a base di zucca, semplice e veloce da preparare.

Ingredienti per 2 persone

800 g di zucca pulita

300 g di patate

1/2 porro

sale

olio evo

peperoncino

foglie di salvia

Per prima cosa pulire il porro, tagliarlo a rondelle e metterlo in una pentola capiente con un filo d'olio e un po' di acqua. Nel frattempo pulire la zucca eliminando la buccia e tagliarla a dadini. Sbucciare le patate e tagliare anche queste in piccoli pezzi.

Mettere le patate e la zucca nella pentola, aggiungere il peperoncino, le foglie di salvia, un po' di sale e 1 bicchiere di acqua.



Cuocere per circa 30 minuti, fin quando la zucca e le patate non diventano morbide.

Con l'aiuto di un mixer o di un minipimer riducete il tutto in una morbida crema ma prima eliminate le foglie di salvia per avere una crema "pulita" dal colore arancio.

La vellutata di zucca è un piatto che si può servire come primo o come antipasto ad esempio in piccoli bicchierini monoporzione.



Decorate con [chips croccanti di zucca](#) e una foglia di salvia.

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Primi](#)

[Vedi tutte le ricette](#)