

Vellutata di zucca

La **vellutata di zucca** è una delicata crema preparata con la zucca, le patate e con l'aggiunta di erbe aromatiche, che le donano un sapore particolarmente aromatico.

La **vellutata di zucca** si può servire come primo piatto, leggero e gustoso, accompagnato da crostini di pane. Se vi piace è possibile aromatizzare la **vellutata di zucca** con polvere di cannella, oppure del curry o qualche amaretto sbriciolato.

Per fare la decorazione come in foto unire un filo d'olio a spirale partendo dal centro verso l'esterno del piatto, quindi con i denti di una forchetta disegnare dei raggi dall'esterno verso l'interno.

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **210Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **45 minuti**
- ricetta **vegetariana** e **vegan**
- ricetta **light**

INGREDIENTI

- 200 g di patate
- 400 g di zucca
- 3 rametti di timo
- 2 rametti di prezzemolo
- 4 foglie di salvia
- 500 ml di Brodo vegetale
- 1 cipolla bianca di piccole dimensioni
- 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- Sale fino
- Pepe nero macinato al momento

PREPARAZIONE

- Lavare le patate, pelarle e tagliarle a cubetti di un centimetro circa.
- Affettare la zucca nello spessore di un centimetro, eliminare la buccia e tagliarla a cubetti.
- Preparare il mazzetto aromatico legando con lo spago il timo, il prezzemolo e la salvia in modo tale che non si disfi in cottura perdendo le foglioline.
- Scaldare il brodo.
- Spellare la cipolla e tritarla finemente in una pentola da minestra con l'olio.
- Portare sul fuoco e far soffriggere la cipolla a fiamma bassa finché non si sarà ben dorata.
- Alzare la fiamma, aggiungere le patate e la zucca insieme, mescolare e lasciar cuocere per un paio di minuti a fiamma vivace. Aggiungere tanto brodo quanto ne servirà a coprire le verdure, un pizzico di sale, il mazzetto aromatico e lasciare cuocere a fuoco medio, con coperchio, per 20 minuti circa. Trascorso il tempo indicato assaggiare. Oltre a verificare la cottura regolare di sale.
- A cottura ultimata eliminare il mazzetto aromatico e frullare il tutto direttamente nella pentola con il Minipimer, fino ad ottenere un composto omogeneo e vellutato. Aggiungere un po' di brodo se occorre per raggiungere la consistenza desiderata, se piace più morbida.
- Mettere nei piatti e decorare con un filo d'olio a crudo ed una macinata di pepe. Servire con crostini di pane.

STAGIONE

Gennaio, febbraio, settembre, ottobre, novembre, dicembre

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

