

Vellutata di zucchine

Ingredienti

Zucchine 500 g
Porro 190 g
Olio extravergine d'oliva 50 g
Brodo vegetale 150 g
Panna fresca liquida 45 g
Sale fino q.b.
Pepe nero q.b.

Eventualmente: **Pastina piccola**

Preparazione

Preparate prima il brodo vegetale.

Poi prendete il porro: tagliate le estremità, tenendo solo la parte centrale, eliminate il primo strato e poi affettate il porro. A questo punto lavate e togliete le estremità delle zucchine, poi tagliatele a rondelle.

Mettete l'olio in un tegame, lasciatelo scaldare e unite il porro.

Attendete circa 3-4 minuti, fino a che i pezzi di porro non appassiranno, mescolando di tanto in tanto. Poi aggiungete le rondelle di zucchine, mettete sale e pepe a piacere e mescolate il tutto. Cuocete a fiamma vivace per 5-6 minuti e poi unite il brodo vegetale.

Cuocete ancora per altri 15-20 minuti, dopodiché frullate il tutto con un mixer ad immersione fino ad ottenere una crema.

Aggiungete la panna, mescolate e cuocete il tutto ancora per una decina di minuti e sarà pronta per essere servita.

Se volete, con la vellutata di zucchine, potete condire la pastina cotta a parte.

Potete conservare la vellutata di zucchine per 1-2 giorni al massimo in frigorifero. Si sconsiglia la congelazione.