

Ciclo 3

Vellutata di zucca classica

Per 4 persone



Ingredienti

- | | | | |
|---|-------------------------------------|--|--------------------------|
| 1 cipolla sminuzzata | <input checked="" type="checkbox"/> | 1 piccola patata sbucciata e tagliata a pezzetti | <input type="checkbox"/> |
| 1 c di curry | <input type="checkbox"/> | 8 dl di brodo di verdura | <input type="checkbox"/> |
| burro per stufare | <input type="checkbox"/> | sale, pepe | <input type="checkbox"/> |
| 400 g di zucca (ad es. butternut) tagliata a pezzetti | <input type="checkbox"/> | 200 g di crème fraîche | <input type="checkbox"/> |
| 1 piccola carota sbucciata e tagliata a pezzetti | <input type="checkbox"/> | crostini di pane per guarnire | <input type="checkbox"/> |
| | | prezzemolo per guarnire | <input type="checkbox"/> |



Ciclo 3

Preparazione



1 Imbiondire la cipolla sminuzzata nel burro, con il cucchiaino di curry.



2 Aggiungere i pezzetti di zucca, di carota e di patata e continuare la cottura.



3 Unire il brodo, portare a ebollizione. Aggiustare di sale e dare un giro di pepe.



4 Cuocere 20–25 minuti a fuoco medio.



5 Ridurre la minestra a una crema omogenea con il frullatore a immersione, aggiungere se occorre un po' di sale e di pepe. Guarnire con un cucchiaino di crème fraîche, crostini di pane e prezzemolo tritato.