

# Vellutata di zucca con funghi

Data: 12 aprile 2013 | Autore: Maria Cristina Rotundo



Se avete voglia di un piatto caldo alla sera per riscaldarvi dal freddo di queste giornate, potete inventarvi ogni volta una "vellutata". A seconda della verdura di cui disponete potete realizzarne una. Oggi, in particolare, vi proponiamo quella con la zucca, accompagnata da qualche porcino fresco, ma il procedimento è sempre lo stesso per qualsiasi tipo di verdura.

## INGREDIENTI:

- “f pr di polpa di zucca
- “ Å F' '&öFò `egetale
- ” Ø 6— öÆÆ
- “ gVæv†’ ÷&6—a’ fS pr se secchi)
- ” öÆ—ò Pxtravergine d’oliva qb
- 6 ÆP, pepe,noce moscata, prezzemolo qb

## PROCEDIMENTO:

- 1.”–â Væ 6 76W uola fate appassire la ½ cipolla con 3 cucchiali di olio.
2. •Væ—FR Å 6öfg itto la polpa di zucca tagliata a dadini e lasciate cuocere per 5 minuti.
- 3.” vv—VævWFR R ÖW7FöÆ’ F' '&öFò 6 ÆFò R `ate cuocere a fuoco moderato per almeno 25 minuti.
4. A parte pulite i funghi (o, se sono secchi, farli prima ammollare in acqua per minimo mezz’ora) e cuoceteli ridotti a fettine con 2 cucchiali di olio ed uno spicchio d’aglio per 10 minuti.
- 5.”6÷GF Æ §V66 Å –ç6 ÷ ite con sale, pepe, pochissima noce moscata e prezzemolo. Frullate il tutto.
6. Ora portate in tavola la vellutata calda, guarnendola sopra con un po’ di funghi ed un filo d’olio.

[MORE]

---

Articolo scaricato da www.infooggi.it  
<https://www.infooggi.it/articolo/vellutata-di-zucca-con-funghi/55059>

