

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:

- 1 kg di polpa di zucca
- 1 litro di brodo vegetale
- 6 porcini freschi
- 2 cucchiai di olio extravergine d'oliva
- 1 cucchiaio di sale, pepe, noce moscata, prezzemolo qb

PROCEDIMENTO:

1. Fate appassire la 1/2 cipolla con 3 cucchiaini di olio.
2. Aggiungete la polpa di zucca tagliata a dadini e lasciate cuocere per 5 minuti.
3. Aggiungete il brodo e fate 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 cucchiaini di olio ed uno spicchio d'aglio per 10 minuti.
5. Aggiungete 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>

