



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

DANTE

Scrivi a ricettedifamiglia@oliodante.com
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante

ZUPPETA TIEPIDA DI ZUCCHINE, CAROTE E ZENZERO

www.spadellatissima.com



Zuppetta tiepida di zucchine, carote e zenzero

Ingredienti (per 2/3 persone):

1 carota
5 zucchine
3 fettine di scalogno
1 spicchio d'aglio
2 cm di zenzero fresco
1 cucchiaio di pesto
2 fette di pane da tostare
Olio evo (io Dante)
Sale e pepe q.b.

Preparazione:

Affettate finemente lo scalogno e fatelo rosolare insieme ad un paio di cucchiaini d'olio evo e lo spicchio d'aglio. Pelate la carota, tagliatene 3/4 a pezzetti piccoli e unitela allo scalogno facendo rosolare il tutto per qualche istante. Il pezzo rimanente mettetelo da parte, vi servirà più tardi. A questo punto spuntate, lavate e tagliate a tocchetti le zucchine (tenetene da parte un pezzo intero come per la carota), unitele al resto e lasciate insaporire per 5 minuti mescolando spesso. Nel frattempo pelate lo zenzero, grattugiatelo e unitelo alle verdure. Coprite con acqua calda, aggiustate di sale e pepe e fate cuocere a fuoco basso con coperchio per una mezz'oretta. A questo punto la zuppa è cotta, aggiungete un cucchiaio di pesto e frullate il tutto con un frullatore ad immersione. Prendete le verdure che avete messo da parte, tagliatele a striscioline e fatele saltare in padella per 5 minuti. Tostate il pane e tagliatelo a quadratini ricavando dei crostini. Servite la zuppa tiepida con i crostini e le verdure saltate in padella e buon appetito!

DANTE



Topazio

oio

vero