



VELLUTATA DI ZUCCA E PATATE

blog.giallozafferano.it/apummarolancoppa/



Ingredienti:

550 grammi di zucca
180 grammi di patate
Un cucchiaino di dado vegetale
300 grammi di acqua
Un pezzetto di cipolla
Olio Extravergine di Oliva Dante
Formaggio da grattugiare

Preparazione:

Laviamo, puliamo e tagliamo in pezzetti il quantitativo necessario di zucca che ci serve per la ricetta. Laviamo e tagliamo a cubetti anche le patate (orientativamente sono due medie). Tagliamo la cipolla e la mettiamo nel Bimby, insieme ad un giro d'olio, 3 minuti 100° velocità 1. Aggiungiamo poi la zucca e le patate tagliate a cubetti, frulliamo a velocità 3 per un minuto, aggiungiamo acqua, un cucchiaino di dado vegetale (o sale) e facciamo cuocere a 100° velocità 1 per circa 30 minuti (se serve, allunghiamo la cottura per altri due o tre minuti) con il misurino obliquo. Frulliamo per 30 secondi a velocità 7 e serviamo, grattugiando il formaggio (io ho utilizzato un formaggio al tartufo). Nella pentola: facciamo dorare la cipolla tagliata finemente, in un giro d'olio extravergine di oliva. Aggiungiamo patate e zucca tagliati a cubetti piccoli, aggiungiamo acqua e dado vegetale (o sale quanto basta) e facciamo cuocere a fiamma media per circa 30 minuti. A cottura ultimata, versiamo in un robot, o nel boccale del minipimer, frulliamo e serviamo con formaggio grattugiato.