



VELLUTATA DI ZUCCHINE E BASILICO

blog.giallozafferano.it/gironedeigolosivegstyle/



Ingredienti per 4 persone:

6 Zucchine medie
2 Patate Medie
1/2 Cipolla
2 spicchi di Aglio
10 foglie di Basilico
1 cucchiaino di Brodo Granulare Vegetale
Sale e Pepe
Olio Extravergine di Oliva Dante
Crostini di pane

Preparazione:

Tritate la cipolla e l'aglio e soffriggeteli in due cucchiai di olio. Unite le zucchine e le patate tagliate a tocchetti (queste ultime ovviamente vanno sbucciate) e lasciate rosolare qualche minuto. Coprite con acqua le verdure, unite il dado, coprite e lasciate cuocere. Ci vorranno circa 15 minuti. Frullate con un mixer o con un frullatore a brocca unendo le foglie di basilico, sale e pepe e, se necessario, ancora un filo di olio o un cucchiaino di panna vegetale. Servite con un filo di olio e crostini croccanti.