

Le ricette di Giuly - Vellutata di zucca

A cura di Giuly Fonty

Ciao a tutti, la ricetta di oggi è un classico dell'inverno in montagna.

INGREDIENTI:

- 800 gr di zucca
- 4 patate medie
- 2 cipolle
- 1,5 litri di brodo
- Sale q.b
- Pepe q.b
- Cannella q.b
- Noce moscata q.b
- Olio q.b

PROCEDIMENTO:

Pulire e tagliare la zucca e le patate a cubetti. Tagliare le cipolle e metterle in una pentola capiente con olio e far imbiondire. Una volta imbiondita la cipolla, versare la zucca e le patate.

Far insaporire qualche minuto poi coprire con il brodo la verdura. Portare a bollore, aggiustare di sale e pepe coprire la pentola, abbassare la fiamma e lasciar cuocere per 20 minuti.

Trascorso il tempo, togliere il coperchio e lasciare cuocere per altri 10 minuti. Togliere la pentola dal fuoco e frullare il tutto con un frullatore ad immersione.

Ottenuta la crema rimettere sul fuoco, aggiungere noce moscata ed una spolverata di cannella (se necessario aggiustare ancora con sale e pepe). Servire calda con a piacere del formaggio grattugiato.

Buon Appetito!

© 2025 CIVICO20NEWS – riproduzione riservata

Data di pubblicazione: 04/01/2025

Salvato in PDF in data: 28/03/2025

Link all'articolo: <https://civico20-news.it/ricette/le-ricette-di-giuly-44/04/01/2025/>