



Vellutata di zucca - [Visualizza sul sito](#)
di Laleonella

primo piatto - zucca - crema

1,5 Kg circa di zucca (il peso varia a seconda di quanto vi piace la zucca)
3 o 4 patate medio piccole
2 cipolle medie del tipo che più vi piace (io uso quelle bianche)
olio
acqua q.b.

Pulite e tagliate a pezzi le verdure, poi mettetele in una grossa pentola con un po d'olio e fatele rosolare 1 minutino.

Poi mettetene nella pentola l'acqua fino oltre metà pentola. Cuocere a fuoco basso, poi frullare il tutto, aggiustare di sale, servire calda con crostini, un filo d'olio, grana grattugiato e se vi piace un po di pepe.

P.S.
La quantità di patate e acqua sarà data anche da quanto densa volete la vellutata.

[immagine non più disponibile].

eCucinando.it