



Vellutata di zucchine - [Visualizza sul sito](#)
di valeriagavazzi

formaggio - ricotta - panna - scalogno

da Voglia di cucinare veloce ed. Giunti Demetra

Ingredienti:

500 gr di zucchine
mezzo scalogno
ricotta 200 gr. (io ho usato la panna fatta da me)
formaggio grattugiato pecorino
olio extravergine di oliva
sale

Procedimento:

Tagliare le zucchine a rondelle e affettare finemente lo scalogno. Metterli in un pentola, dopo aver fatto scaldare qualche cucchiaio di olio e coprire con il coperchio. Far cuocere a fuoco molto basso fino a quando le zucchine non diventano morbidissime, quindi frullarle. Rimettere la vellutata nella pentola, aggiungere la ricotta (o la panna), aggiustare di sale e a fuoco basso amalgamare bene. Servire la vellutata tiepida, spolverizzando con pecorino grattugiato. E' veramente ottima.

fotografia di Cristina:

