

Vellutata di porri e zucchini



Ingredienti:

2 porri

3 zucchine

100 g robiola

parmigiano grattugiato q. b.

crostini

sale

Mettete nella pentola 1 cucchiaio d'olio di oliva ed i porri tagliati a rondelle.



Coprite con Magic Cooker e cuocete a fiamma alta per 7 minuti. Durante il tempo di cottura mescolate 2 volte. Aggiungete le zucchine tagliate grossolanamente, 600 ml d'acqua ed il sale.



Coprite e usate la fiamma alta finché fuoriesce il vapore, poi fiamma bassa per 15 minuti. Se volete potete girare solo 1 volta.

Spegnete il fuoco e lasciate riposare 1-2 minuti. Poi alzate il coperchio e frullate con il frullatore ad immersione fino ad ottenere una vellutata liscia.



Aggiungete la robiola e controllate di sale. Frullate.



Mettete nel piatto. Aggiungete i crostini , una spolverata di parmigiano e un filo d'olio extravergine di oliva.

Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.