

Vellutata di zucca e patate



Ingredienti:

600 g zucca

200 g patate

2 cipolle

3 spicchi d'aglio

sale, pepe, maggiorana, timo, basilico, salvia

Mettete nella pentola 2 cucchiai d'olio di oliva, le cipolle e l'aglio tritate.



Coprite con Magic Cooker e rosolate a fiamma alta del fornello medio per 5 minuti. Mescolate una volta a metà cottura. Aggiungete le patate e la zucca a cubetti ed i condimenti.



Mescolate, coprite e cuocete a fiamma alta 3-4 minuti. Mescolate una volta a metà cottura. Aggiungete 400 ml acqua fredda o brodo vegetale e completate di sale.



Coprite e cuocete a fiamma alta finché fuoriesce il vapore, poi fiamma bassa per 15 minuti. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 5 minuti. Alzate il coperchio e frullate con il frullatore ad immersione finché ottenete una crema omogenea. Aggiungete un filo di olio a crudo.



Servite con una bella spolverata di pepe, crostini e parmigiano!

Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.