

PUREA DI ZUCCHINE AL PREZZEMOLO



Preparazione : 5 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 20 min - **Materiale :** -

Ingredienti : 4 porzioni - a partire da 1 anno

- 500 g di zucchine - 120 g di formaggio fresco tipo Mio® - 2 cucchiaini di prezzemolo

1. Lavare e sbucciare parzialmente le zucchine e tagliarle a pezzi lunghi 2 cm.
2. Versare 500 ml di acqua nel contenitore di metallo e mettere il cestello vapore, poi le zucchine. Avviare il programma VAPORE.
3. Svotare il contenitore e mettervi le zucchine cotte e strizzate insieme al formaggio fresco e al prezzemolo. Avviare il programma ESPERTO, 20 secondi/velocità 15 (senza scaldare).

Cook Expert ■