

VELLUTATA DI ZUCCHINE

Vellutata di zucchini



Preparazione : 20 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 15 min - **Materiale :** -

Ingredienti : 2 persone

- 2 piccole zucchine - ½ dado di pollo - 400 ml acqua - 1 foglia di dragoncello fresco - 60 ml panna liquida - Sale e pepe

1. Lavare le zucchine. Nella mini bacinella dotata del disco per affettare da 4 mm, tagliare le zucchine. Metterle a cuocere in acqua bollente con i dadi di pollo per circa 20 minuti.

2. Nella bacinella con il coltello in metallo e l'accessorio Blendermix, frullare le zucchine per circa 1 minuto. Aggiungere le foglie di dragoncello e poi la panna dall'apertura del coperchio lasciando girare l'apparecchio.

3. Versare poco alla volta il brodo di pollo dall'apertura del coperchio fino a che non si ottiene la consistenza voluta.

4. Servire in coppette o in piatti fondi con qualche foglia di dragoncello. Salare e pepare a piacimento.