

ZUPPE E MINESTRE

# Vellutata di zucca con ricotta

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [15 min](#)    COTTURA: [30 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



Una vellutata morbida e gustosa resa ancora più morbida dall'aggiunta della ricotta che con la sua delicatezza ammorbidisce sia il sapore che la consistenza. La **vellutata di zucca con ricotta** diventerà uno dei vostri comfort food preferiti!

Un primo piatto da preparare davvero in poco tempo, giusto il tempo di cottura delle verdure, una frullatina e via!

L'unico tocco da chef che renderà la vellutata più gustosa e più completa è l'aggiunta dei crostini di pane, soprattutto se li potrete preparare in casa.

Provate anche la versione [con ceci e carote](#),

deliziosa!

## INGREDIENTI

ZUCCA 500 gr

RICOTTA 150 gr

SEDANO 1 costa

SCALOGNO 1

PARMIGIANO REGGIANO 50 gr

SALE

PEPE NERO

BRODO VEGETALE

## PREPARAZIONE

- 1 Trita lo scalogno e affetta il sedano, quindi falli rosolare in tegame, possibilmente a fondo spesso con un bel giro d'olio extravergine d'oliva.





- 2 Tagliate la zucca a cubetti e trasferiteli in un tegame e fateli rosolare. Aggiungete, successivamente il brodo filtrato.



**3** Salate, coprite e portate a cottura, ci vorrà una mezz'oretta.



- 4 Trasferite la minestra in un bicchiere per frullatore, aggiungete la ricotta e frullate tutto fino ad ottenere una vellutata omogenea.





- 5 Servite la vellutata di zucca e ricotta, cospargete di parmigiano e servite con crostini di pane.



