

ZUPPE E MINESTRE

Vellutata di zucchine al profumo di basilico

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

ZUCCHINE 3
SCALOGNO piccolo - 1
PATATE piccola già cotta - 1
SALE
ACQUA
BASILICO 4 foglie
PARMIGIANO GRATTUGIATO a piacere -
PEPE NERO
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti:



2 Far appassire lo scalogno nell'olio.



3 Aggiungere le zucchine tagliate grossolanamente e ricoprirle con un bicchier d'acqua. Salare oppure usare mezzo dado da cucina.



4 Dopo circa 15/20 minuti, aggiungere la patata precedentemente cotta a vapore.



5 Lasciar insaporire qualche minuto e poi frullare tutto, aggiungendo il basilico.



6 Aggiustare di sale, aggiungere del parmigiano e servire.

