

ZUPPE E MINESTRE

Vellutata di zucchine con chicche di pollo

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

DOSI PER: [6 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [35 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

500 ml di latte
400 g di zucchine
180 g di panna da cucina
60 g di riso
150 g di petto di pollo
2 scalogni
1 uovo
1 l di brodo
1 litro
vino bianco secco
3 cucchiaini di olio d'oliva
sale e pepe.

PREPARAZIONE

1 Cuocete il riso nel latte in una casseruola.



2 Tritare gli scalogni.

In una padella mettere l'olio e soffriggere gli scalogni.



3 Unite le zucchine tagliate a rondelle sottili, e fatele rosolare fino a portarle a cottura.

Aggiustate di sale.



- 4 Unite le zucchine al riso cotto nel latte, aggiungete il brodo e fate cuocere ancora una decina di minuti.

Quindi frullare il tutto al minipimer per ottenere una crema.



- 5 Nel tritatutto, mettete il pollo, l'albume e 100 ml di panna fredda e tritare il tutto, fino ad avere una crema montata.

Salare.



6 Mettete la crema in una sacca da pasticceria, e create tante chicche sopra una placca da forno antiaderente.



7 Spruzzate le chicche con il vino.



8 Infornate a 200°C per circa 10 minuti.

Intanto aggiungete alla crema di zucchine la rimanente panna e mescolare bene.



9 Salate e pepate la vellutate, servite calda con le chicche.

