

ZUPPE E MINESTRE

Vellutata di zucchine con crostini al parmigiano

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

4 zucchine medie
1 cucchiaio di riso
1/2 cipolla
olio extravergine d'oliva
pane
parmigiano
maggiorana.

PREPARAZIONE

- 1 Tagliare le zucchine a rondelle. Fare un fondo con un cucchiaio d'olio e la cipolla tritata finemente. Far tostare il cucchiaio di riso (servirà come addensante) e unire le zucchine. Coprire con un buon brodo o acqua.





2 Cuocere a fiamma dolce per 20 minuti. Frullare con il frullatore ad immersione ed aggiustare di sale e pepe.

Tagliare il pane a dadini, condirlo con olio, sale, la maggiorana tritata ed una manciata di parmigiano. Porre in forno a dorare.

Servire con la vellutata. (Per chi volesse, come decorazione, unire sui crostini delle rondelle di porro infarinato e fritto per pochi istanti).





GnuS