

PRIMI PIATTI

# Vellutata di zucchini al basilico

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

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



## INGREDIENTI

ZUCCHINE 3

SCALOGNO 1

PATATE 2

SALE

ACQUA

BASILICO

PARMIGIANO GRATTUGIATO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

PANE A FETTE abbrustolito per servire -

**Vellutata di zucchini al basilico:** un piatto delicato e gustoso, perfetto per chi vuole portare a tavola un piatto speciale. Provate questa ricetta perfetta per una serata primaverile, dove le zucchini iniziano a diventare tenere e dolci. Questa ricetta diventerà uno dei vostri cavalli di battaglia!

Semplice e saporita, la crema di zucchini è buona sia calda che tiepida.

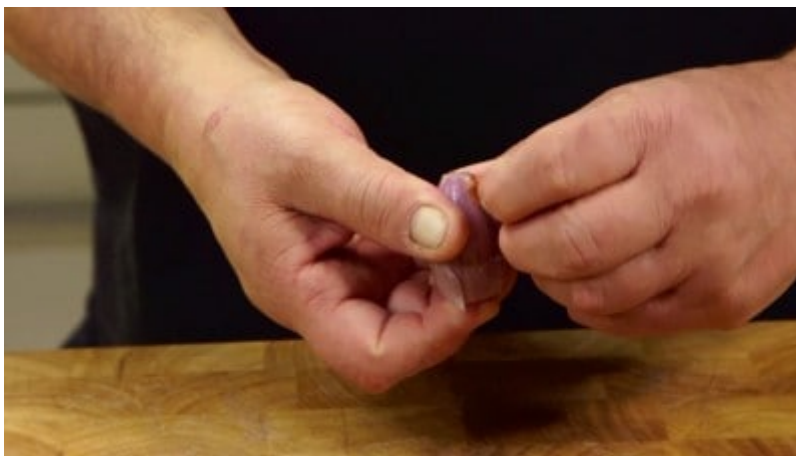
Finché sono di stagione bisogna approfittare per fare questa ricetta con le zucchini, tanto semplice quanto gustosa!

E se amate questo genere di piatti, provate anche la [crema di cavolfiore](#).

## PREPARAZIONE

**1** Per preparare la vellutata di zucchine al basilico, per prima cosa lessate in una pentola colma d'acqua le patate con la buccia. Appena le patate avranno raggiunto la cottura, scolatele, lasciatele intiepidire, pelatele e mettetele da parte.

Versate in una casseruola dai bordi alti, un giro d'olio extravergine d'oliva. Tritate abbastanza finemente uno scalogno e unitelo nella casseruola con l'olio, lasciate prendere calore e appassire.





- 2 Nel frattempo spuntate le zucchine, dopo averle lavate bene, quindi tagliatele a cubettoni regolari e unitele nella casseruola assieme al soffritto di scalogno. Mescolate e lasciate che le zucchine prendano calore, quindi versate nella casseruola, sufficiente acqua, in maniera tale da ricoprirle quasi completamente.



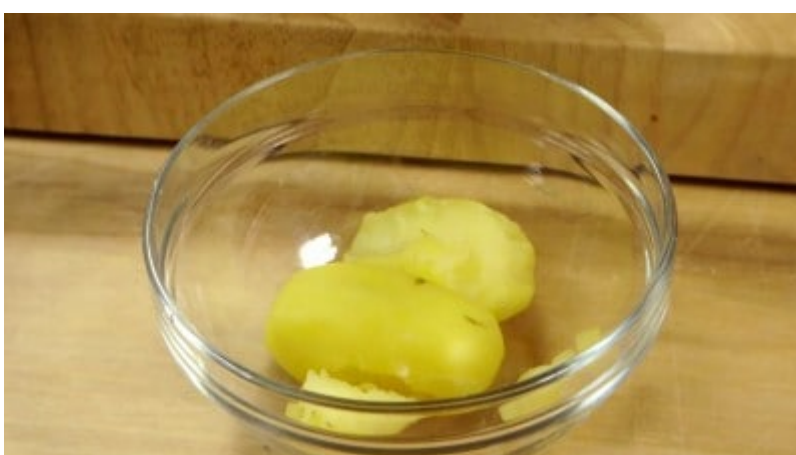
**3** Insaporite le zucchine con un pizzico di sale, coprite e portate a cottura, calcolate 15-20



minuti dal bollore.



- 4 Trascorso il tempo indicato, aggiungete nella casseruola le patate precedentemente lessate. Cercate di schiacciarle bene, con l'aiuto di un mestolo e lasciate amalgamare e insaporire bene il tutto per qualche minuto.





**5** Nel frattempo, tagliate delle fette di pane e mettetele ad abbrustolire in forno, serviranno per servire la vellutata.





6 Appena le patate avranno preso sapore e si saranno amalgamate abbastanza alle patate, aggiungete nella casseruola le foglie di basilico spezzettate a mano.





- 7 Lasciate insaporire per qualche istante, spegnete il fuoco e con il frullatore ad immersione frullate bene il tutto, in maniera tale da ottenere un composto cremoso.

La vellutata di zucchine al basilico è pronta.







- 8 Servite la vellutata di zucchine al basilico, con una generosa spolverata di parmigiano grattugiato, un filo d'olio extravergine d'oliva a crudo, le fette di pane abbrustolito e per guarnire delle foglioline di basilico.



