



Vellutata fredda di zucchine

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione 20 Min.
Tempo di riposo 1 Ore
Tempo di cottura 20 Min.
Porzioni 6
Elettrodomestico Combair-Steam SE dal 2015

Vellutata di zucchine

500 g di zucchine

1 cipolla

1 spicchio d'aglio

Tagliare le zucchine a pezzi. Sbucciare la cipolla e tagliarla a rondelle. Schiacciare lo spicchio d'aglio.

Mescolare la verdura con cipolla e aglio. Versare la verdura nel contenitore di cottura.

Inserire il contenitore di cottura nella camera di cottura fredda. Cuocere a vapore.

Cottura a vapore 100 °C per 20 Min.

Frullare le verdure cotte a vapore.

400 ml di brodo vegetale

90 g di panna acida

1 CM di aceto, aceto di sherry o di vino bianco

sale

pepe

Aggiungere il brodo, la panna acida e l'aceto alle verdure frullate e mescolare, quindi condire con sale e pepe e riporre in frigorifero per circa 1 ora.

Mettere un cubetto di ghiaccio in ciascuna tazza da brodo. Mescolare la vellutata fredda di zucchine e distribuirla nelle tazze. Guarnire con i cubetti di pane messo da parte e servire subito.

Crostini

2 fette di pane da toast

1 spicchio d'aglio

un po' di olio d'oliva

Tagliare il pane da toast a cubetti. Schiacciare lo spicchio d'aglio e aggiungerlo al pane da toast.





Scaldare l'olio d'oliva in una padella, tostare i cubetti di pane mescolando e metterli da parte.

Accessori

Teglia d'acciaio inossidabile

Mixer o frullatore a immersione

6 tazze da brodo

6 cubetti di ghiaccio

Ulteriori informazioni

Creata il

11.12.2019

