Minestra di zucca

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione	30 Min.
Tempo di cottura	35 Min.
Porzioni	4
Elettrodomestico	CombiSteamer V4000 38 dal 2021

Zuppa cremosa di zucca con zucca arrostita e curry: avvolgente, aromatica e delicatamente piccante. I crostini al curry offrono una croccantezza e sono un modo perfetto per fare buon uso del pane avanzato.

Zucca arrostita

800 g di zucca (ad es. butternut), a pezzi di circa 3 cm

1 cipolla rossa, in pezzi grossolani

1 peperoncino rosso, senza semi

2 spicchi d'aglio

2 CT di curry

1 CT di sale

100 g di pane, a dadini

1 CM di olio d'oliva

1 CT di curry

Minestra di zucca

800 ml di brodo di verdura

200 ml di panna

sale

pepe

2 CM di olio di semi di zucca o di oliva

Zucca arrostita

Preriscaldare la camera di cottura con aria calda con vapore a 230 °C. Distribuire la zucca tagliata a dadini, la cipolla, il peperoncino e l'aglio su una teglia rivestita di carta da forno e condire con curry e sale. Inserire la teglia nella camera di cottura preriscaldata e cuocere per circa 25 minuti. Mescolare il pane con l'olio d'oliva e il curry, disporlo sulla teglia accanto alle verdure e arrostirlo per circa 10 minuti.

(Pre)riscaldare la camera di cottura a 230 °C con Aria calda + vapore

Infornare gli alimenti

Aria calda + vapore 230 °C per 25 Min.

Aggiungere ingredienti

Aria calda + vapore 230 °C per 10 Min.

Minestra di zucca

Mettere in una padella la zucca arrostita, le cipolle, il peperoncino e l'aglio, aggiungere il brodo e la panna e portare a ebollizione. Ridurre finemente in purea la zuppa e condire con sale e pepe. Servire la zuppa, distribuirvi sopra i crostini e condire con olio.

Accessori

Teglia

Ulteriori informazioni

Creata il	04.08.2025