

Vellutata di zucca e porri.

Un piatto sano e delicato che si prepara velocemente: zucca e porri si sposano benissimo ed il parmigiano conferisce il giusto tocco di sapidità. In alternativa anche della feta sbriciolata.

Ingredienti per 4 porzioni:

- 800 g di zucca pulita
- 3 porri
- 3/4 cucchiaini di olio extravergine
- 4 cucchiaini di parmigiano
- Pepe o peperoncino

Puliamo ed affettiamo i porri abbastanza sottilmente. Mettiamo qualche cucchiaino di olio in una casseruola, versiamo i porri ed aggiungiamo pure qualche cucchiaino di acqua. Saliamo e copriamo con coperchio. Lasciare stufare i porri per pochi minuti, poi aggiungiamo la zucca che avremo tagliato a cubetti. Mescoliamo, saliamo un altro poco e copriamo con coperchio. Portiamo a cottura, controllando che ci sia sempre del liquido di cottura.

Cuociamo all'incirca per una mezz'oretta, dopodiché passiamo tutto al minipimer o al mixer. Regoliamo di sale e serviamo spolverando la superficie con qualche aghetto di rosmarino, pepe o peperoncino, parmigiano e, volendo, qualche crostino di pane.

E' possibile utilizzare per la cottura del brodo vegetale e aggiungere, insieme alla zucca, una o due patate anch'esse tagliate a cubetti. E' possibile sostituire il parmigiano con qualche pezzetto di feta sbriciolata.