Vellutata di zucca con crostini di pane

PROCEDIMENTO

Pulire e lavare gli odori, rosolarli in olio, aggiungere parte della zucca.

Aggiungere i pelati.

Nella pentola cuocere la zucca e le patate, aggiungere il soffritto, poi il basilico pulito e regolare l’acqua.

Frullare il tutto con frullatore a immersione.

crostini 30 g

INGREDIENTI

(a persona)

- patate 110 g
- zucca gialla 40 g
- pomodori pelati 10 g
- cipolla 6 g
- olio extra vergine di oliva qb
- aglio qb
- basilico qb
- sale qb
- crostini 30 g