



## Vellutata di zucca e amaretti



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE

15 MIN



TEMPO DI COTTURA

25 MIN



CALORIE

450K

NOTE

### INGREDIENTI

600 g di Zucca

8 Amaretti

2 Patate

2 Porri

100 ml di Panna fresca

1 l di Brodo vegetale

Salvia fresca

4 cucchiaini di Olio extravergine di oliva

Sale e Pepe

### Preparazione

- Lavate la salvia, asciugatela e tritatela, sbriciolate gli amaretti e tenete da parte.
- Mondate e affettate i porri sottilmente, riducete a fili la parte verde che servirà per la decorazione.
- Fate appassire ora i porri in una casseruola con l'olio a fiamma dolce per 5 minuti circa.

- Intanto sbucciate e lavate le patate, tagliatele a cubetti insieme alla zucca, trasferite il tutto nella casseruola e fate rosolare per 2 minuti sempre mescolando.
- Quando la zucca si sarà ammorbidita, condite con sale e pepe, unite gli amaretti sbriciolati, la salvia tritata, versate il brodo caldo e proseguite la cottura per 30 minuti circa.
- A questo punto frullate con un minipimer a immersione fino ad ottenere un composto cremoso.
- Incorporate la panna e mescolate con cura.
- Scaldate una padella antiaderente unta d'olio e tostate la parte verde del porro ridotta a fili per pochi minuti.
- Trasferite la vellutata di zucca e amaretti nelle ciotole monoporzione, decorate con i fili di porro tostiti e servite subito.

Romina Bartolozzi