

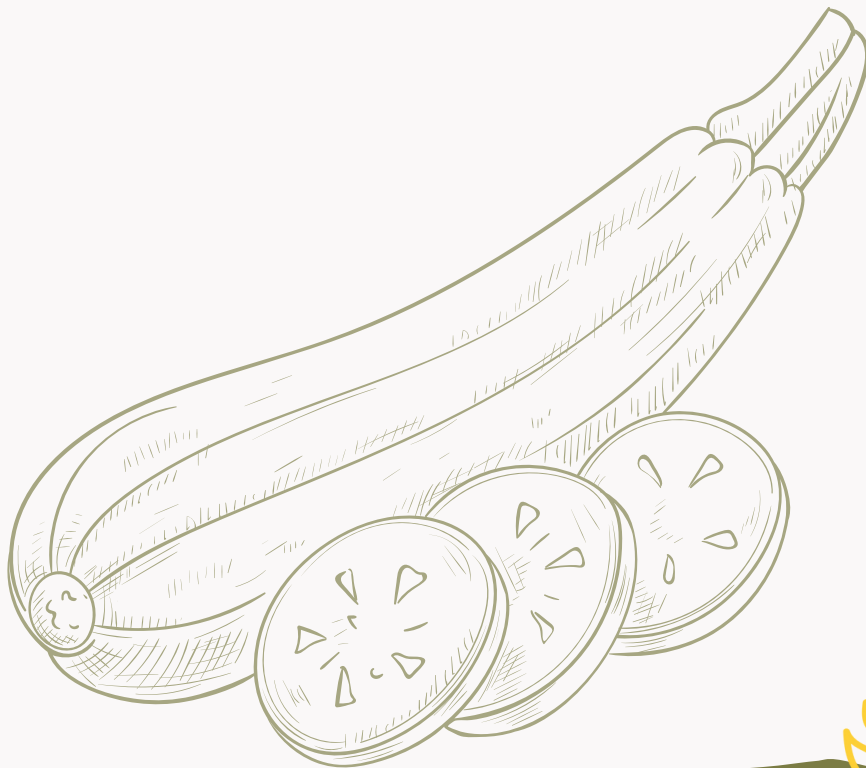
# Vellutata di zucchine allo zenzero



## INGREDIENTI

### Ingredienti per 4/6 persone

- 4 zucchine grosse tagliate a quadratini (anche grossi)
- 3 carote tagliate a dadini
- 3 scalogni tritati
- Un fusto di sedano tagliato in diagonale
- Lt 1 di acqua
- 1 foglia di alloro
- prezzemolo tritato
- 20 di mandorle pelate e tritate a farina
- un cucchiaino di succo di zenzero
- b. olio evo
- b. sale marino integrale



# Vellutata di zucchine allo zenzero



## PROCEDIMENTO

In una pentola mettete due cucchiai di olio evo, aggiungete sedano, carota, scalogno e lasciate rosolare per qualche minuto. Aggiungete le zucchine, salate e fatele brasare per 15 minuti (mettete un coperchio alla pentola, il sale farà uscire l'acqua della zuccina cuocendola. Solo se necessario, aggiungere un goccio di acqua). Versate l'acqua e aggiungete l'alloro. Lasciate cuocere per circa 30 minuti. Salate. Frullate la minestra con il minipimmer, aggiungete il succo di zenzero e impiattate. Guarnite con la farina di mandorla e il prezzemolo tritato.

n.b. Si suggeriscono ingredienti di provenienza biologica

