



I primi piatti vegani

VELLUTATA DI ZUCCA



Ingredienti

200 g DI PATATE
.....
500 g DI ZUCCA GIÀ
PULITA
.....
1 RAMETTO DI TIMO
.....
1 SPICCHIO DI AGLIO
BIANCO PIACENTINO
.....
1 PIZZICO NOCE MOSCATA
.....
PEPRONCINO
.....
OLIO EVO
.....
SALE E PEPE q.b.

Procedimento

- In una pentola lasciate rosolare l'Aglio Bianco Piacentino e il timo. Togliete l'Aglio Bianco Piacentino e aggiungete la zucca già pulita e tagliata, insieme alle patate sbucciate e tagliate a pezzi;
- fate insaporire, aggiungete mezzo bicchiere d'acqua e aggiustate di sale; coprite e lasciate cuocere tutto, fino a che le patate non saranno morbide. Frullate e aggiungete la noce moscata e, se vi piace, il peperoncino;
- servite la vellutata di zucca con crostini di pane croccante.