

Vellutata di zucca e carote



Tempo di preparazione: 45 min

Difficoltà: Facile

Ingredienti

• Brodo vegetale (o acqua): 1 litro

Carote: 250 grCipolla: 1

• Olio extra vergine di oliva: 3 cucchiai

• Pepe nero: q.b.

• Rosmarino: 1 rametto

• Sale: q.b.

• Zucca già pulita: 1 kg

Per Guarnire

Olive nere: q.b.Salsa yogurt: q.b

For this recipe we used:

Passata Classica 150 gr



Preparazione

La **vellutata di zucca e carote** è un **piatto autunnale** semplice e gustosissimo. In pochi minuti e con pochi e semplici ingredienti, preparerete un piatto saporito e nutriente. Io l'ho vestita a festa, realizzando una decorazione a tema **Halloween**, ossia una ragnatela di salsa yogurt ed un ragnetto fatto con una oliva nera. La vellutata di zucca e carote è buonissima sia calda che fredda, perfetta da servire per la festa più mostruosa dell'anno!

- 1. Versate l'olio in un tegame e fate imbiondire la cipolla tritata.
- 2. Aggiungete la zucca e le carote pulite e tagliate a pezzettini, lasciatele soffriggere per un paio di minuti.
- 3. Salate leggermente le verdure ed unite la *passata di pomodoro Pomì*, lasciate insaporire gli ingredienti per un minutino e versate il brodo vegetale (o acqua se preferite, in questo caso aggiungete anche un po' di sale), fate cuocere il tutto per 25 minuti circa.
- 4. A cottura ultimata, aggiungete il rosmarino, pepe nero e frullate tutti gli ingredienti con un frullatore ad immersione fino ad ottenere una crema liscia ed omogenea.
- 5. Impiattate la vellutata di zucca e carote e realizzate la decorazione: mettete un po' di salsa yogurt in una sac-a-poche senza bocchetta e realizzate dei cerchi a distanza di un cm l'uno dall'altro, con uno stuzzicadenti, partendo dall'interno verso l'esterno, tirate delle linee per ottenere la ragnatela.
- 6. Tagliate un'oliva a pezzettini per realizzare il corpicino e le zampette del ragnetto.