Vellutata di zucca e carote



Tempo di preparazione: 45 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Brodo vegetale (o acqua): 1 litro
- Carote: 250 gr
- Cipolla: 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

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.

For this recipe we used:

Passata Classica 150 gr

