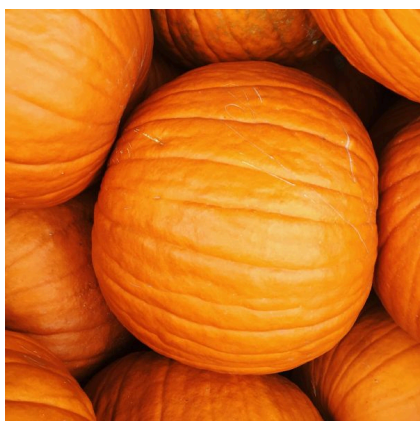


Cena

Vellutata di zucca gialla con feta



Pronti per questa nuova ricetta?

Preparazione

30 min.

Persone

4

Difficoltà

Media



Ingredienti

- 500 gr di Zucca gialla Naturizia
- 2 Patate
- 1 Cipolla
- 500 ml di brodo vegetale
- 150 gr di Feta
- 1 Cucchiaio di olio extra vergine
- Sale e pepe q.b.
- Semi di girasole



Preparazione

Prendete la vostra [zucca gialla Naturizia](#) e tagliate la sua polpa a dadini.

Sbucciate le **patate**, lavatele e tagliate anch'esse a pezzetti.

Mondate una **cipolla**, tritatela finemente e riponetela in una casseruola capiente insieme ad un bel cucchiaino d'olio extravergine d'oliva e fate appassire.

Unite poi la zucca e le patate e fatele rosolare a fuoco dolce per 2 minuti circa.

Coprite tutto con del **brodo vegetale** e lasciate cuocere 40 minuti, a fuoco medio.

Togliete tutto dal fuoco e con un frullatore ad immersione, frullate le verdure sino ad ottenere una crema liscia e senza grumi.

Rimettete la pentola sul fuoco, aggiustate di sale e pepe e fate addensare il tutto per 5 minuti.

Servite la vellutata in quattro ciotole e completate il vostro piatto con cubetti di **feta greca** e croccanti semi di girasole a guarnire.

Et voilà, la vostra vellutata sfiziosa è pronta!
