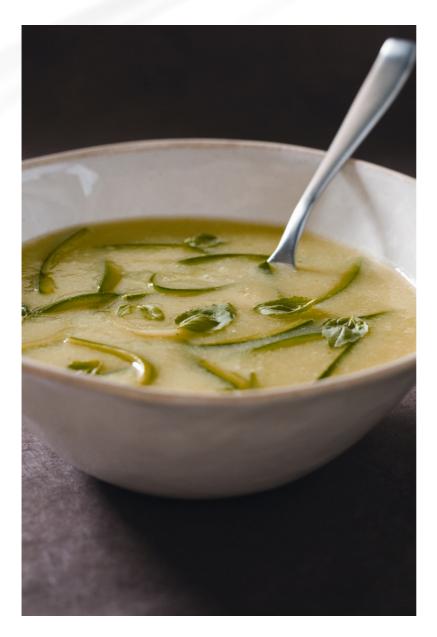


Zuppa di zucchine all'aglio fresco





Tempo preparazione:

35 minuti

Tempo di cottura: 40 minuti

Dosatura: Per 4 persone

Elenco ingredienti

400 g di patate 60 ml di olio d'oliva

1 cipolla, finemente tritata

1 testa di aglio fresco (se possibile), sbucciata e affettata finemente

1,5 I di brodo di pollo oppure di acqua

sale, pepe

2 zucchine di media grandezza





1 cucchiaio di basilico finemente tritato qualche foglia intera di basilico

Istruzioni per la preparazione

- 1. Pelate e tagliate le patate, affettatele utilizzando il disco per affettare/sminuzzare fino.
- 2. In una grande casseruola dal fondo spesso fate riscaldare a fuoco medio l'olio d'oliva. Fate dorare l'aglio e la cipolla per 5-10 minuti. Unite le patate e fatele cuocere per altri 2 minuti mescolando continuamente. Aggiungete il brodo di pollo o l'acqua e salate. Lasciate bollire a fuoco lento per 15 minuti e poi fate intiepidire.
- 3. Spuntate le zucchine e tagliatele a pezzi di 3-4 cm di lunghezza. Tagliate ciascun pezzo utilizzando il disco per tagliare alla julienne (avendo cura di fermare l'apparecchio dopo il taglio di ogni singolo pezzo) e mettete da parte.
- 4. Versate la zuppa nella caraffa del frullatore e frullatela. Quando avrete raggiunto una consistenza densa e cremosa, rimettete la zuppa nella casseruola e portatela a bollore. Se necessario, rimuovete la schiuma eventualmente formatasi sulla
- superficie. Poi aggiungete le zucchine e lasciate cuocere per 10-15 minuti, finche' saranno diventate morbide.
- 5. Per la presentazione: aggiungete il basilico tritato, e regolate eventualmente il sale. Guarnite con qualche foglia di basilico.

