

Vellutata di zucchini



 Pronto in: 0:28 [h:mm]

 Persone 4

 Bimby

 Light?  Sì No 

 Difficoltà' ★○○○○

 Voto ★★☆☆

 Vino bianco fermo



 Cottura e/o raffreddamento 0:10

 Preparazione 0:18

Ingredienti



300 gr zucchini lavate e mondate
1 cucchiaio d'olio
50 gr farina
1 cipolla
1 cucchiaio dado bimby
650g acqua
2 cucchiaini prezzemolo tritato 50 gr
panna vegetale soia
40 gr parmigiano

Minestre

Procedimento

Inserire olio e cipolla nel boccale, 3min 100° vel 4
unire le zucchini a pezzi, 30sec vel 6
aggiungere farina, acqua boll. e dado, 15min 100°
vel 4

Al termine introdurre parmigiano, prezzemolo e
panna vegetale

far riposare 10min e servire [con fette sottili di
pane tostato]

