



Vellutata di zucca e patate

Ingredienti

1 kg di zucca

500 gr. di patate

1 scalogno

olio

sale

peperoncino

un pezzetto di burro

parmigiano q.b.

Zucca: bella, arancione, soda e tanta! Ma proprio tanta! Me ne hanno regalata una intera e allora, a parte la mia adorata pasta e zucca, cosa ne faccio di tanta roba? Allora, prendo zucca e patate e creo questa vellutata; non ho consultato né libri né web, non so se si fa così, ma io la mia vellutata l'ho fatta e mangiata e devo dire che è venuta veramente buona. Andiamo con il procedimento.

Ho tagliato a pezzi piccoli sia la zucca che le patate. In una pentola capiente ho messo l'olio, lo scalogno a fettine sottili, le patate e la zucca; ho fatto insaporire piano piano, salato e aggiunto l'acqua necessaria fino a coprire il tutto passando il livello di due dita (non mettetene troppa, si fa in fretta ad aggiungere). Poi ho coperto e fatto cuocere a fiamma bassa per circa 20 minuti, ma il tempo dipende dalla grandezza delle patate e della zucca. Una volta cotte, con l'aiuto di un minipimer ho frullato il tutto, aggiunto il burro, poi il formaggio e il peperoncino; ho frullato ancora un po' e servito.