



ZUPPA DI ZUCCA GIALLA

Ingredienti

Per 4 ciotole

1 zucca gialla

1 cipolla

40 centilitri di crema di
cocco

35 centilitri di brodo
vegetale

Olio di oliva

Passi

- 1.** Pelate la zucca e la cipolla e tagliatele a pezzi.
- 2.** Fatele rosolare con un filo d'olio in una casseruola capiente.
- 3.** Quando le cipolle iniziano a colorarsi, coprite il tutto con il brodo vegetale.
- 4.** Cuocere per 20/25 minuti in modo che la zucca sia cotta.
- 5.** Mescolate il tutto in un frullatore per ottenere una consistenza omogenea e aggiungete la crema di cocco.