

Vellutata di zucca alla Ragoût Food

ricetta per 2 persone

1 fetta da 300 grammi di Zucca Marina di Chioggia

1 patata

1 radice di zenzero fresco

1/2 litro di brodo vegetale

50 grammi di lamelle di mandorle pelate

olio extra vergine d'oliva q.b.

sale q.b.

pepe indiano q.b.

Prendete la fetta di zucca e mettetela in forno su una teglia a 180 gradi per circa 30 minuti. Intanto mettete a bollire una patata di medie dimensioni in acqua salata. Quando la zucca si sarà ammorbidente toglietela dal forno e scavatene la polpa, scartando la buccia. Ponete la polpa di zucca e la patata in una pentola alta e aggiungete circa 250 ml del brodo caldo precedentemente preparato. Mescolate e aggiungete un pezzetto di radice di zenzero fresco e un filo di olio extravergine di oliva. Utilizzate il mixer ad immersione per amalgamare la vellutata e aggiungete a piacere il brodo rimanente, secondo la consistenza che volete ottenere. Aggiustate di sale e spolverate con del pepe nero macinato. Una volta pronta, versate la vellutata nella zucca di ceramica Segno Italiano.

Servite nel piatto con un filo d'olio extravergine di oliva e le lamelle di mandorle.

RAGOÛT FOOD

www.ragoutfood.com