

Vellutata di zucca stiriana



Antipasto

Tipo di
ricetta



60 Minuti

Preparazione



Facile

Difficoltà



Ingredienti per 6 persone

1 cipolla
40 g di burro
2 peperoni giallo
500 g di zucca
¾ l di acqua
Sale, cumino, aglio, erbe aromatiche
50 ml di panna liquida
Olio di semi di zucca stiriano IGP

Preparazione

Tagliare la cipolla finemente e soffriggerla nel burro. Aggiungere i peperoni tagliati a pezzetti e la zucca tagliata a cubetti. Lasciar soffriggere per qualche minuto. Aggiungervi poi l'acqua, le spezie e l'aglio tagliato a pezzettini, e lasciar sobbollire a fuoco basso finché il peperone e la zucca non si ammorbidiscono. A fine cottura aggiungere le erbe aromatiche tagliate finemente. Passare il tutto con il frullatore a immersione fino ad ottenere una consistenza vellutata; aggiungere infine la panna liquida e frullare il tutto nuovamente.
Versare la vellutata nel piatto aggiungendo 1-2 cucchiari di olio di semi di zucca stiriano IGP.

**Ricetta di Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.
/ Foto: Stefan Kristoferitsch**