

Vellutata di zucca e porro alla curcuma e mozzarella di bufala



Buona, avvolgente e con quel pizzico di esotico che la impreziosisce, la mia vellutata di zucca e porro ha l'aggiunta della curcuma che le dona quel tono vagamente piccante davvero piacevole. Altra nota particolare è il contrasto del caldo della vellutata e l'aggiunta di

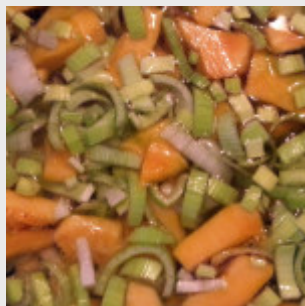
pezzettini di mozzarella di bufala freschi... una delizia!

Ve dico come l'ho fatta...

Ingredienti

- 500 g di zucca
- 1 porro
- 1 patata
- mezzo cucchiaino di curcuma
- sale
- pepe
- rosmarino secco
- olio EVO
- 1 mozzarella di bufala

Procedimento



Prima di tutto pulisco zucca, patata e porro, li taglio a pezzetti, e metto a cuocere in una pentola alta con l'acqua; li lascio cucinare coperti da un coperchio, per circa 20 minuti.

Trascorso il tempo, frullo il tutto e condisco con sale, pepe e curcuma, continuo poi la cottura per altri 5-10 minuti.

Mentre la vellutata finisce di cuocere, taglio a pezzettini la mozzarella di bufala.

Servo la vellutata ben calda con un filo d'olio, qualche fogliolina di rosmarino secco e al centro qualche cubetto di mozzarella, che pian piano si scioglierà con il calore della vellutata...

Molto buona!

□