

Zuppa di zucchine all'aglio fresco



Tempo preparazione:
35 minuti

Tempo di cottura:
40 minuti

Dosatura:
Per 4 persone

Elenco ingredienti

400 g di patate

60 ml di olio d'oliva

1 cipolla, finemente tritata

1 testa di aglio fresco (se possibile), sbucciata e affettata finemente

1,5 l di brodo di pollo oppure di acqua

sale, pepe

2 zucchine di media grandezza



1 cucchiaino di basilico finemente tritato
qualche foglia intera di basilico

Istruzioni per la preparazione

1. Pelate e tagliate le patate, affettatele utilizzando il disco per affettare/sminuzzare fino.
2. In una grande casseruola dal fondo spesso fate riscaldare a fuoco medio l'olio d'oliva. Fate dorare l'aglio e la cipolla per 5-10 minuti. Unite le patate e fatele cuocere per altri 2 minuti mescolando continuamente. Aggiungete il brodo di pollo o l'acqua e salate. Lasciate bollire a fuoco lento per 15 minuti e poi fate intiepidire.
3. Spuntate le zucchine e tagliatele a pezzi di 3-4 cm di lunghezza. Tagliate ciascun pezzo utilizzando il disco per tagliare alla julienne (avendo cura di fermare l'apparecchio dopo il taglio di ogni singolo pezzo) e mettete da parte.
4. Versate la zuppa nella caraffa del frullatore e frullatela. Quando avrete raggiunto una consistenza densa e cremosa, rimettete la zuppa nella casseruola e portatela a bollore. Se necessario, rimuovete la schiuma eventualmente formatasi sulla superficie. Poi aggiungete le zucchine e lasciate cuocere per 10-15 minuti, finché saranno diventate morbide.
5. Per la presentazione: aggiungete il basilico tritato, e regolate eventualmente il sale. Guarnite con qualche foglia di basilico.