

PURE DI ZUCCHINE ALLA MENTA



Preparazione : 15 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 25 min - **Materiale :** -

Ingredienti : 4 persone

- 4 zucchine medie - 1 formaggio philadelphia - 4 cucchiaini di menta tritata - 1 cucchiaino di succo di limone - Pepe misto macinato fresco - Sale fino

1. Sbucciare e lavare le zucchine e tagliarle a pezzi. Versare un litro di acqua nel serbatoio del Cuiseur Vapeur. Distendere le zucchine nel cestello vapore, mettere il coperchio e far cuocere per 20-25 min a 100°C. Far sgocciolare a lungo.

2. Frullare le zucchine assieme al formaggio, aggiungere il sale, il pepe e il limone.

3. Aggiungere la menta e mescolare. Riscaldare 5 minuti a fuoco lento e servire ben caldo.

Consigli del cuoco :

Si può servire freddo all'aperitivo con verdure crude tagliate a bastoncini.