# VELLUTATA DI ZUCCHINE



---

**Preparazione :** 20 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 15 min - **Materiale :** -

---

**Ingredienti :** 4 persone

- 4 zucchine - 600 ml acqua - 100 ml panna liquida - 1 dadi di pollo - 2 foglie di dragoncello fresco - sale e pepe

---

1. Lavare le zucchine. Nella mini bacinella dotata del disco per affettare da 4 mm, tagliare le zucchine. Metterle a cuocere in acqua bollente con i dadi di pollo per circa 20 minuti.

2. Nella bacinella con il coltello in metallo e l'accessorio Blendermix, frullare le zucchine per circa 1 minuto. Aggiungere le foglie di dragoncello e poi la panna dall'apertura del coperchio lasciando girare l'apparecchio.

3. Versare poco alla volta il brodo di pollo dall'apertura del coperchio fino a che non si ottiene la consistenza voluta.

4. Servire in coppette o in piatti fondi con qualche foglia di dragoncello. Salare e pepare a piacimento.

Compact 3200 XL ■

CS 4200 XL ■

CS 5200 XL ■

5200 XL Premium ■

Pâtissier Multifunzione ■