

# VELLUTATA DI ZUCCHINE

menta e formaggio di capra



---

**Preparazione :** 10 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 30 min - **Materiale :** -

---

**Ingredienti :** 6 persone

- 4 zucchine (800 g) - 500 ml d'acqua - 1 spicchio d'aglio - 100 g di formaggio di capra fresco - ½ mazzetto di menta fresca - 1-½ cucchiaio di olio d'oliva - pepe

---

1. Lavare le zucchine e sbuciarle. Tagliarle a rondelle di 1-2 cm di spessore. Mettere le zucchine nel contenitore di metallo e versare l'acqua. Aggiungere lo spicchio d'aglio (sbucciato e degerminato\*) tagliato a fettine sottili, e un pizzico di sale.
2. Avviare il programma MINESTRA VELLUTATA. A 5 minuti dal termine del programma, premere Stop, aggiungere il formaggio di capra e metà delle foglie di menta lavate e sminuzzate\*. Premere nuovamente Auto per riavviare il programma.
3. Servire subito condita con un filo d'olio d'oliva e cospargere con la restante menta sminuzzata\*.

Cook Expert ■