



Vellutata di zucchine

Taglia a tocchetti le verdure e falle lessare in una pentola di acqua salata con l'aggiunta di un cucchiaino di brodo granulare. Fai cuocere mezz'ora.

Trita il tutto con un frullatore ad immersione. Taglia a tocchetti piccoli il pane, fallo abbrustolire in forno per 5 minuti. Metti nei piatti.

Buon appetito...

Ugo Picia

[Read More](#)
