

PASSATA VERDE

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di zucchine
- 50 cl brodo vegetale
- 1 cipolla bianca
- 2 cucchiari prezzemolo tritato
- 1 ciuffetto maggiorana fresca
- sale
- poco olio d'oliva

Pulite le zucchine e tagliatele a tocchetti, affettate la cipolla e fate soffriggere le verdure per qualche minuto in poco olio d'oliva.

Aggiungete il brodo, la maggiorana, aggiustate di sale e fate cuocere per una decina di minuti.

Passate al tritaverdure e fate cuocere ancora per 10 minuti, aggiungendo un poco d'acqua solo se necessario: la passata deve risultare piuttosto compatta.

Si può consumare calda accompagnata da pane arrostito o fredda, in questo caso guarnita con qualche oliva verde.