

CREMA DI ZUCCHINE 2

Ingredienti per 4 persone:

- 1500 g di zucchine,
- 150 cl di brodo di verdura,
- 3 cipollotti,
- 20 foglie di basilico,
- 1 limone (succo),
- sale,
- pepe,
- olio d'oliva.

Lavare le zucchine e tagliarle a tocchetti.

Lavare il basilico e i cipollotti.

Mettere tutte le verdure nel frullatore con una parte del brodo e il succo di limone e frullare fino ad ottenere una crema.

Metterla sul fuoco con il resto del brodo e far sobbollire a fuoco medio per 20 minuti girando spesso.

Salare e pepare.

Levare dal fuoco quando si sarà addensata.

Far raffreddare e poi porre in frigo, coperto, per 2-3 ore.

Versare in una zuppiera e guarnire con basilico.