



Bimby: Vellutata di zucca - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

Dose per 6 persone

800 gr. zucca mondata

1 patata

1 cipollina

80 gr. burro

100 gr. panna

60 gr. parmigiano grattugiato

30 gr. farina bianca

800 gr. acqua

1 cucchiaio di dado bimby

sale q.b.

Inserire nel boccale cipolla e metà burro:3 min. 100° vel. 4.

Introdurre nel boccale dal foro del coperchio con lame in movimento vel. 5, la zucca e la patata a pezzi:1 min. vel. 6.

Aggiungere acqua, dado e farina:25 min. 100° vel. 4.

In ultimo aggiungere panna, burro, parmigiano e aggiustare di sale:20 sec. vel. 2.

Servire con crostini di pane tostati.

Dal ricettario Bimby: "Idee per sughi e primi piatti".