

# *Zucchine velouté*

## *Ingredienti*

Per 6 persone:

2 fette di zucca

1 cubo di brodo vegetale.

1 mattone di cucina fresca liquida o crema di soia

## *Sale, preparazione al pepe*

Sbucciare e tagliare le zucchine a pezzi.

Cucinali in acqua con il cubo del brodo. Le zucchine devono superare l'acqua di circa 1 cm.

Quando le zucchine vengono cotte (circa 20 minuti, a volte di più, verificare con il coltello), mescolarli.

Aggiungi la crema e il parmigiano, rettifica il condimento.