

Zuppa di zucchini

Ingredienti

Per 6 persone:

2 fette di zucca

1 dado per brodo vegetale.

1 mattonella di crème fraîche liquida o soia da cucina

Sale, pepe Preparazione

Mondate e tagliate a pezzi le zucchini.

Cuocerli in acqua con il dado. Le zucchini dovranno sporgere circa 1 cm sopra l'acqua.

Quando le zucchini saranno cotte (circa 20 minuti, a volte di più, controllate con il coltello), mescolatele.

Aggiungere la panna e il parmigiano, aggiustare di sale.