

# *The Fall Squash 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, pepe

## *Preparazione*

Sbucciare e tagliare la zucca a pezzi.

Cucinali in acqua con il cubo del brodo. L'acqua dovrebbe solo coprire la zucca.

Cuocere per 10 minuti sotto pressione dalla pentola a pressione o circa 30 minuti in una casseruola normale.

Mescola bene la zuppa.

Aggiungi la panna fresca ai piatti, il pepe a piacere.