



Total: 35min
Preparazione: 35min



3 porzione/porzioni



facile

Ingredienti

Vellutata di zucca

500 g zucca
1/2 cipolla
300 grammi acqua
1 cucchiaino colmo dado
vegetale Bimby
30 g olio
1 manciata prezzemolo tritato

Preparazione

Mettere nel  "coperchio chiuso" la cipolla a pezzi, vel 4 per 20 secondi;

Aggiungere 30 grammi di olio poi a gradi 90 velocità  "velocità soft" per 3 minuti;

Aggiungere la zucca a pezzi e cuocere a temperatura VAROMA per 20 minuti a vel 2;

Poi da velocità 2 passare a velocità 10 per 1 minuto;

Servire calda con un filo di olio e a piacere una manciata di prezzemolo tritato.



Attenzione:

Tenere presente che il boccale del modello TM5 ha una capienza superiore rispetto al TM31 (capacità di 2,2 litri invece di 2,0 litri del TM 31). Per motivi di sicurezza le ricette per Bimby TM5 non possono essere realizzate con un Bimby TM31 senza adeguare le quantità. **Rischio di ustioni a causa di schizzi di liquidi caldi:** Non superare la capacità massima e rispettare le tacche del livello di riempimento del boccale!

Questa ricetta è stata fornita da un Utente Bimby e perciò non è stata testata da Vorwerk. Vorwerk non si assume responsabilità, in particolare, riguardo a quantità ed esecuzione ed invita ad osservare le istruzioni d'utilizzo dell'apparecchio e dei suoi accessori nonché quelle sulla sicurezza, descritte nel nostro manuale istruzioni.

Autore: Taffy Fonte: <http://www.ricettario-bimby.it>