

# Vongole veraci su vellutata di zucchini

Categoria: Portate - Minestre e zuppe



## Informazioni Generali

Preparazione: 25 min	Cottura: 15 min	Dosi per: 4 persone
Costo: Medio	Difficoltà: Bassa	

Le vongole veraci su vellutata di zucchini sono un primo piatto cremoso, raffinato e leggero: semplice e poco laborioso da realizzare, potrà essere servito con dei crostini tostati, magari sfregati leggermente con dell'aglio, per renderlo più sostanzioso.



## Ingredienti per la vellutata

>> Olio di oliva 5 cucchiari	>> Scalogno 1
>> Patate 2 non troppo grosse	>> Vino bianco 1 bicchiere
>> Sale q.b.	>> Zucchini 3 medie

## ...per le vongole

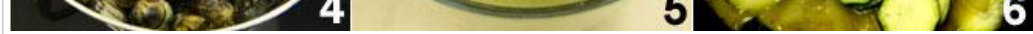
>> Aglio 1 spicchio	>> Peperoncino qualche pezzetto
>> Olio di oliva 4 cucchiari	>> Vongole veraci 500 gr

## Preparazione



Per preparare le vongole veraci su vellutata di zucchini iniziate lavando le patate, pelandole e tagliatele a cubetti abbastanza piccoli (1). In un tegame fate appassire lo scalogno tritato finemente, aggiungete le patate (2) e bagnate con mezzo bicchiere di vino. Dopo 3/4 minuti aggiungete anche le zucchini a fettine (3) e fatele cuocere fino a che non si saranno ammorbidite bagnando con il restante vino.





Nel frattempo in un altro tegame mettete l'olio a scaldare, l'aglio schiacciato, qualche pezzettino di peperoncino; buttateci le vongole e fatele aprire a fuoco vivo, poi spegnete (4). Filtrate quindi il liquido di cottura delle vongole (5) e aggiungetelo alle patate e alle zucchine (6). Frullate il tutto fino ad ottenere una crema omogenea. Separate le vongole dalla loro valva lasciandone da parte qualcuna per la decorazione. Servite in una ciotola aggiungendo le vongole sgusciate e decorando con un filo d'olio crudo e qualche vongola ancora nel guscio.

### Consiglio

Potete realizzare la vellutata di zucchine anche con delle vongole più piccole: le telline.

### Consigli per gli acquisti



Multiquick System Braun unisce la potenza di un robot da cucina alla praticità di un frullatore ad immersione. Sbattitore 500 Watt, 6 elettrodomestici in 1: monta, impasta, trita, frulla, affetta e grattugia, gambo frullatore staccabile antischizzo in acciaio inox, accessorio multifunzione per tritare, affettare e grattugiare, 5 velocità, funzione turbo che permette di raggiungere istantaneamente il massimo della velocità, fruste per montare in acciaio inox, ganci per impastare in acciaio inox per lavorare senza problemi anche impasti duri come pane e pizza.

[Prodotto scelto per te da ePRICE. Vedi dettagli.](#)