

# VELLUTATA DI SEDANO RAPA

## Ingredienti

- 1 sedano rapa piccolo
- 1 zucchini
- 1 cipolla bionda o
- 1 porro
- 200 g polpa di zucca pulita

Pulisci le verdure, taglia tutto in dadolata e trasferisci in una casseruola, riempi con acqua fredda o brodo vegetale pronto e porta dolcemente a bollore, fai cuocere per 30'. Preleva una parte di liquido e frulla tutto per ottenere la tua vellutata, regola la consistenza con il brodo rimasto se necessario.

