

# VELLUTATA DI ZUCCHINE NOVELLE CON YOGURT E MENTA

*foto di Vincent Vega, artwork di Sergio Colantuoni*



## INGREDIENTI

*per 4 persone:*

500 g di zucchini novelle,  
2 o 3 cipollotti bianchi,  
1/2 litro di brodo vegetale,  
1 yogurt bianco compatto,  
menta, olio extravergine  
d'oliva, sale, pepe

● Affettate solo la parte bianca dei cipollotti e fateli appassire dolcemente in poco olio. Unite le zucchini tagliate a rondelle, lasciate insaporire qualche minuto, versate il brodo caldo, salate, pepate e lasciate cuocere 10 minuti o finché le zucchini sono tenere. Riducete a crema con un frullatore a immersione, versate nei piatti e servite con una cucchiata di yogurt e foglie di menta. Ottima anche fredda.



18/6/2011  
PIZZA CON FIORI  
E SCAMORZA



2/7/2011  
CARBONARA  
GIALLOVERDE



9/7/2011  
FIORIRIPIENI  
QUASI CRUDI



CHEF  
Gino Fantini  
IN TAVOLA  
Tessuto Missoni Home  
(da Silva). Sottopiatto  
e piatto piano  
Zak!Designs, piatto fondo  
Mario Luca Giusti  
per Missoni Home.

*Tutto il menu, puntata per puntata, su [iodonna.it](http://iodonna.it) (e scriveteci le vostre ricette!)*