



## VELLUTATA DI ZUCCA

In una padella piuttosto alta, fai stufare velocemente nell'olio la cipolla e l'aglio tritati con un battuto di lardo e il rosmarino. Quando sono ammorbiditi, aggiungi la zucca, le patate e il sedano a pezzettoni, sala e pepa, aggiungi il concentrato di pomodoro e acqua senza che copra la verdura.

Lascia cuocere a fuoco medio per circa un'ora e mezza.

Quindi passa al passaverdura ed eventualmente aggiungi del brodo se fosse rimasta troppo densa.

Gusta con crostini caldi, magari passati in un padellino unto d'olio.

Buon appetito!!

Nota. L'aglio in effetti è tanto, ma è quello che caratterizza la ricetta.

### *Ingredienti:*

*1kg di zucca pulita e tagliata a pezzettoni  
1 kg di patate pelate e tagliate grossolanamente  
3 gambi di sedano  
1 cipolla bianca  
6 spicchi d'aglio  
50gr di lardo  
olio evo  
1 cucchiaino di concentrato di pomodoro  
sale e pepe  
1 rametto di rosmarino*