

# “UN MESE, UN PIATTO, UNA STORIA: ottobre – vellutata di zucca

– Cenerentola: *“Ma allora siete davvero la mia fata madrina?”*

– Fata Madrina: *“Beh certo, non mi metto mica a trasformare zucche per il primo che passa!”*

Quando vedo una zucca, soprattutto di quelle belle grandi e rotonde, penso a quella che è la mia favola preferita: Cenerentola. E di come con una semplice bacchetta magica, un ortaggio venga trasformato in una favolosa carrozza.

Poi, certo, penso anche alle zucche di Halloween, una festa non proprio nostra, popolata di zucche buone, zucche cattive e dolcetti o scherzetti.

Quello che mi affascina quando vedo le colture di zucche è il colore arancio acceso che spicca in mezzo a foglie e riccioli verdi che da pochi semi sono capaci di infestare interi orti.

La zucca è un alimento molto versatile, ottimi i primi come pasta, gnocchi, ravioli, risotti e zuppe; molto buono come contorno e perché no, come ingrediente di particolari crostate abbinato a mele e gocce di cioccolato fondente.

Vi propongo per questo mese di ottobre una morbida vellutata.

INGREDIENTI:

zucca

patate

cipolle

acqua

olio ev, sale e pepe, rosmarino

#### PROCEDIMENTO:

Sbucciate la zucca e tagliatela a quadrotti, stessa cosa per le patate, consideratene 1/3 come quantità rispetto alla zucca, servono solo per dare morbidezza senza dover utilizzare panna o farine.

Mettere tutto in una pentola con un cipollotto tagliato sottile e acqua fino a coprire gli ortaggi, anche meno. Aggiungere un pochino di sale grosso e un giro d'olio. Coprire e far cuocere finchè risulti tutto molto morbido. Scolare un po' di acqua e tenerla da parte. Frullare con il mixer ad immersione fino ad ottenere un composto liscio liscio. Se serve aggiungere un po' d'acqua che avete messo da parte.

La vellutata è pronta da servire molto calda dopo aver macinato sopra del pepe e aggiunto del rosmarino fresco.

Per i più golosi consiglio di mettere qualche cubetto di gorgonzola sul fondo della scodella; per gli amanti dell'Oriente a fine cottura ultimare con un cucchiaino scarso di curcuma, e per gli affamati, aggiungere dei cubetti di pane tostato e una spolverizzata di parmigiano.