



# Minestra di zucca

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione 30 Min.  
Tempo di cottura 35 Min.  
Porzioni 4  
Elettrodomestico CombiSteamer V4000 38 dal 2021

Zuppa cremosa di zucca con zucca arrostita e curry: avvolgente, aromatica e delicatamente piccante. I crostini al curry offrono una croccantezza e sono un modo perfetto per fare buon uso del pane avanzato.

## Zucca arrostita

800 g di zucca (ad es. butternut), a pezzi di circa 3 cm  
1 cipolla rossa, in pezzi grossolani  
1 peperoncino rosso, senza semi  
2 spicchi d'aglio  
2 CT di curry  
1 CT di sale  
100 g di pane, a dadini  
1 CM di olio d'oliva  
1 CT di curry

## Minestra di zucca

800 ml di brodo di verdura  
200 ml di panna  
sale  
pepe  
2 CM di olio di semi di zucca o di oliva





## Zucca arrostita

---

Preriscaldare la camera di cottura con aria calda con vapore a 230 °C. Distribuire la zucca tagliata a dadini, la cipolla, il peperoncino e l'aglio su una teglia rivestita di carta da forno e condire con curry e sale. Inserire la teglia nella camera di cottura preriscaldata e cuocere per circa 25 minuti. Mescolare il pane con l'olio d'oliva e il curry, disporlo sulla teglia accanto alle verdure e arrostarlo per circa 10 minuti.

**(Pre)riscaldare la camera di cottura a 230 °C con Aria calda + vapore**

**Infornare gli alimenti**

**Aria calda + vapore 230 °C per 25 Min.**

**Aggiungere ingredienti**

**Aria calda + vapore 230 °C per 10 Min.**

## Minestra di zucca

---

Mettere in una padella la zucca arrostita, le cipolle, il peperoncino e l'aglio, aggiungere il brodo e la panna e portare a ebollizione. Ridurre finemente in purea la zuppa e condire con sale e pepe. Servire la zuppa, distribuirvi sopra i crostini e condire con olio.

## Accessori

---

Teglia

## Ulteriori informazioni

---

Creata il

04.08.2025

