



VELLUTATA DI ZUCCA ALLA BIRRA CON SPECK CROCCANTE

Ingredienti

900 gr di zucca
100 gr di patate
1 cipolla bianca
100 gr di speck tagliato sottile
1 litro di birra chiara
Olio extravergine di oliva
Sale e pepe

Procedimento

Eliminare dalla zucca la buccia e i filamenti interni, tagliarla a cubetti.
Sbucciare anche le patate e tagliarle a cubetti.
Tritare la cipolla finemente e farla stufare in un tegame con un cucchiaio di olio per 10 minuti.

Unire la zucca e le patate, farle rosolare a fiamma vivace, per un paio di minuti.
Versare sulle verdure la birra calda, aggiustare di sale e pepe e cuocere fino a quando la zucca e le patate non si saranno ammorbidite.
Frullare con un mixer ad immersione fino ad ottenere una crema liscia ed

omogenea.

Riscaldare una padella antiaderente e rosolare le fettine di speck fino a renderle croccanti.

Farle asciugare su carta da cucina, sbriciolarle e spolverizzare sulla vellutata prima di servire.

Irrorare con un filo di olio prima di andare in tavola.