

## VELLUTATA DI ZUCCA ALLA BIRRA CON SPECK CROCCANTE



Tempo: 45 min.      Difficoltà: Bassa      Persone: 4

### 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

### PREPARAZIONE

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.

