



## VELLUTATA CON ZUCCA, NOCE MOSCATA E PROSCIUTTO CRUDO VEGETALE CROCCANTE

Ricetta della scuola di cucina “Accademia Italiana Chef”



### Ingredienti

Olio q.b.  
1 scalogno  
1 cipolla bianca  
2 patate medie  
1 porro  
Mezza zucca  
Vino bianco q.b.  
Rosmarino q.b.  
Brodo vegetale q.b.  
Sale q.b.  
Pepe q.b.  
Noce moscata q.b.  
Affettato vegetale Mopur Good&Green  
al gusto prosciutto crudo Felsineo

### Procedimento

Per la vellutata, rosolare in una pentola lo scalogno e la cipolla con dell'olio finché non prenderà colore, aggiungere poi le patate sbucciate, la zucca sbucciata e pulita, sfumare con vino bianco e poi coprire il tutto con acqua. Aggiungere un bicchiere di brodo vegetale e un rametto di rosmarino; cuocere con il coperchio a fiamma medio/alta per un'oretta circa. Quando le verdure saranno morbide, frullare il tutto e aggiustare di sale e pepe e aggiungere un pizzico di noce moscata. In un'altra padella rosolare l'affettato vegetale al prosciutto crudo precedentemente tagliato a striscioline. Impiattare mettendo alla base la vellutata e sopra le striscioline di prosciutto vegetale ormai croccanti.