

Crocchette di pollo con vellutata di zucchine

Cuocete le crocchette di pollo Centro Mességué seguendo le istruzioni riportate sulla busta.

Nel frattempo, lavate le zucchine e tagliatele a cubetti e affettate finemente la cipolla. Portate ad ebollizione ½ litro di brodo vegetale e fatevi cuocere per 15 minuti circa la verdura.

A fine cottura aggiungete un cucchiaino d'olio, sale e pepe q.b.

Lasciate intiepidire la verdura e trasferitela in frigorifero per un'ora. Riducete in crema la verdura con un frullatore ad immersione. Disponete le crocchette di pollo su un piatto e irroratele con la vellutata di zucchine.



Ingredienti:

Preparato per crocchette di pollo
Centro Mességué
zucchine
brodo vegetale
½ cipolla bianca piccola
sale e pepe q.b.
1 cucchiaino di olio