

Vellutate, 7 ricette da non perdere

Autore: Cinzia Rampino

Data: 13 Gennaio 2015



Se la voglia di vellutata diventa irresistibile, allora mettiamoci ai fornelli e prepariamo le **vellutate più buone di sempre**. Ecco le **ricette**:

Vellutata di finocchi

Ottimo piatto per tutte le stagioni, è ideale soprattutto in autunno e in inverno se servita calda. Per l'estate preparatela fredda con contorno di pomodorini: una delizia.

Ingredienti

- Finocchi: 2

- Tuorli d'uovo: 1
- Yogurt naturale: 150 ml
- Prosciutto cotto a dadini: 80 gr
- Burro: 40 gr
- Erba cipollina: 2 fili
- Aglio: 1 spicchio
- Paprica: 1 cucchiaino
- Sale: qb
- Pepe: qb
- Semi di finocchio: 5 gr
- Finocchietto selvatico: 1 rametto

Ricetta e istruzioni

1. Pulite i finocchi e tagliateli a pezzettini
2. Portate a bollore mezzo litro di acqua con mezzo rametto di finocchietto e l'aglio, poi unite i finocchi e cuoceteli per 20 minuti
3. Togliete aglio e finocchietto e scolate il finocchio
4. Frullatelo e rimettete la purea nella pentola, aggiungete lo yogurt, il tuorlo e i semi di finocchio
5. Cuocete fino a ebollizione, mescolando per 1 minuto
6. Togliete dal fuoco e insaporite con sale e pepe
7. Aggiungete il burro e fatelo sciogliere
8. Mettete la zuppa nei piatti e decorate con il prosciutto a dadini, la paprica e 1 ciuffetto di finocchietto.

Vellutata di asparagi e funghi

Ideale primo piatto per chi ama gli asparagi con l'aggiunta sfiziosa dei funghi in sottofondo. Una fusione di sapori molto intensi e delicati.

Ingredienti

- Asparagi: 300 gr
- Funghi: 100 gr
- Tuorli: 1
- Olio: 2 cucchiai
- Burro: 30 gr
- Parmigiano: 4 cucchiai
- Sale: q.b.
- Pepe: q.b.

Ricetta e istruzioni

1. Fate insaporire i funghi affettati con 10 g di burro e 2 cucchiai d'olio, salare e pepare
2. A parte, fondete 20 g di burro, stemperandovi 1 cucchiaio di farina
3. Incorporate poco per volta 750 ml di acqua bollente senza smettere di mescolare
4. Salate, pepate e unite gli asparagi a pezzi continuando la cottura per 35 minuti
5. Passate tutto al mixer, rimettendo sul fuoco, unendo i funghi e cuocendo per 5 minuti
6. Alla fine unite il tuorlo sbattuto e il grana

Vellutata indivia patate

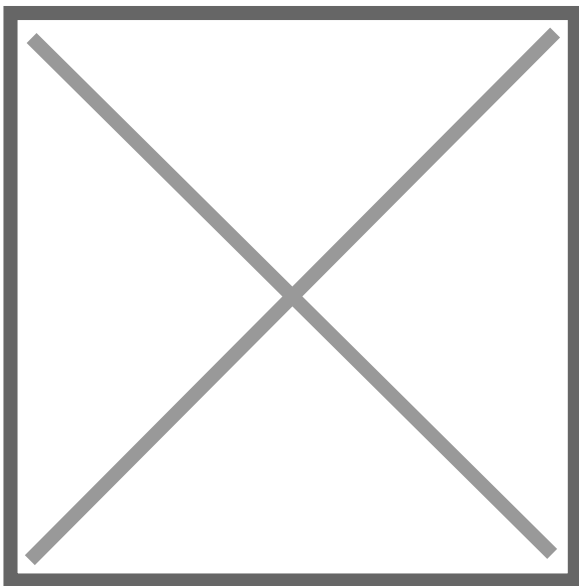
Ingredienti

- Indivia: 1 kg
- Cipolle: 1
- Porri: 1
- Patate: 3
- Brodo vegetale: 1 litro
- Aglio: 2 spicchi
- Besciamella: 100 ml
- Burro: 20 gr
- Erba cipollina: qualche filo
- Sale: qb
- Pepe: qb
- Speck: 50 gr

Ricetta e istruzioni

1. Pulite l'indivia e tritatela grossolanamente con un coltello
2. Scaldate il brodo in un pentolino
3. Sbucciate le patate e tagliatele a pezzetti grossi, pulite il porro, la cipolla e affettateli; sbucciate l'aglio
4. Mettete il burro in un tegame, fatelo sciogliere e rosolate la cipolla per un minuto, unite aglio, indivia, patate e porro e fate insaporire per un minuto
5. Aggiungete il brodo caldo e cuocete per 15 minuti
6. Spegnete il fuoco e frullate tutto con il minipimer o il mixer,
7. Salate e pepate
8. Rimettete la preparazione nel tegame e unite la besciamella
9. Portate a bollore e fate sobbollire per un minuto
10. Servite nelle ciotole con speck rosolato

Vellutata di cavolfiore



Ingredienti

- Cavolfiore: 1
- Brodo: 1 litro

- Olio: 2 cucchiari
- Curry: 1 pizzico
- Paprica: qb

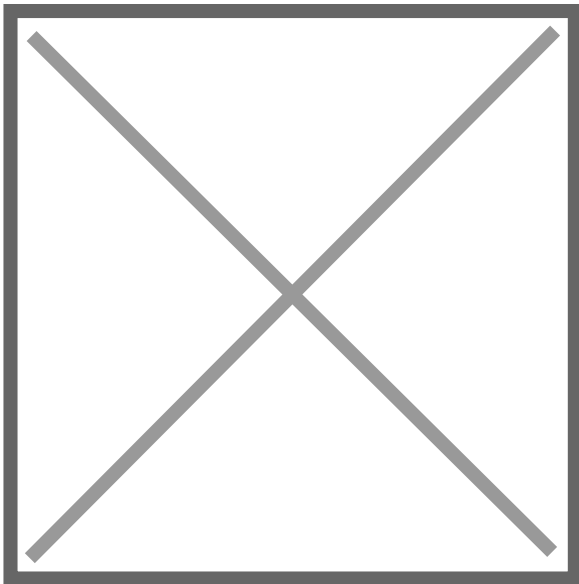
Ricetta e istruzioni

1. Pulite il cavolfiore
2. Portate il brodo a ebollizione in una pentola capiente e immergete le cime di cavolfiore
3. Quando saranno morbide (circa 30 minuti) frullate con il minipimer/mixer
4. Rimettete la crema nella pentola e aggiustatela di sale e insaporitela con curry e paprica

Vellutata di zucca

Un classico autunnale (ma non solo) è la [vellutata di zucca](#). Ottimo piatto caldo dal potere rinfrescante, opportunamente decorata è una zuppa che piace molto anche ai bambini.

Vellutata di zucchine e patate



La vellutata di zucchine e patate è un piatto unico da gustare sia nella stagione fredda, sia in Primavera. Ottima [ricetta con le zucchine di stagione arricchita con patate dal gusto delizioso](#).

Vellutata di fagioli

I fagioli sono un alimento gustoso e sano. La vellutata di fagioli è un primo piatto ricco e nutriente che rappresenta una deliziosa variante al classico piatto di fagioli! Ideale come ricetta per i bambini che si rifiutano di mangiare i legumi.

Ingredienti

- Fagioli: 4 mestoli di [fagioli cannellini cucinati](#) o una scatola
- Cipolla: 1
- Aglio: 1 spicchio
- Salvia: 2 foglie

- Rosmarino: 1 ciuffo
- Pancetta: 20 gr
- Olio: 3 cucchiari
- Sale: q.b.
- Pepe: q.b.
- Crostini di pane

Ricetta e istruzioni

1. Soffriggete un trito di pancetta, aglio, cipolla, salvia e rosmarino con l'olio di oliva. Appena il soffritto sarà rosolato unite i fagioli, sale e pepe e cuocete mescolando per una decina di minuti
2. Continuate a cuocere con circa un litro e mezzo di acqua calda a fuoco lento per una mezz'ora
Frullate
3. Servite calda con crostini di pane e foglioline di prezzemolo a piacere

Riferimento articolo: <https://www.donnaclick.it/cucina/vellutate-7-ricette-da-non-perdere/>

Generato il 30/04/2025